



**GIOVANNI  
DINDO**  
IN VIGNA DAL 1958

**VALPOLICELLA**  
*Denominazione di Origine Controllata*  
**CLASSICO DOC**

*Il Valpolicella Classico DOC della cantina Dindo è un vino nobile e cordiale, dall'eleganza senza tempo.*

**Uvaggio**

Corvina 50%, Corvinone 20%, Rondinella 20%,  
Molinara 10%,

**Vinificazione**

Raccolta manuale nella prima decade di ottobre. 12 giorni di macerazione sulle bucce a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.

**Affinamento**

6 mesi in acciaio

**Note organolettiche**

Vino rosso di pronta beva. Al naso presenta note floreali che ricordano la rosa, e si fondono con sentori di ciliegia e pepe. In bocca è caratterizzato da un buon equilibrio tra volume, sapidità e freschezza.

**Abbinamenti consigliati**

Salumi locali, pasta, risotti, zuppe, secondi piatti a base di carni bianche.

**Temperatura di servizio**

15/18 °C

**Gradazione alcolica:**

12,5 % vol.

[www.vinidindo.it](http://www.vinidindo.it)



**GIOVANNI  
DINDO**  
IN VIGNA DAL 1958



**VALPOLICELLA**  
*Denominazione di Origine Controllata*  
**CLASSICO DOC**

*The Valpolicella Classico DOC of Dindo winery is a noble wine and friendly, with timeless elegance.*

**Grape varieties**

Corvina 50%, Corvinone 20% ,  
Rondinella 20%, Molinara 10%

**Vinification**

The grapes are harvested by hand in the first days of October. Maceration in stainless steel tanks at a controlled temperature (18 °C) for 12 days.

**Ageing**

6 months in steel tanks

**Organoleptic notes**

Ready-to-drink red wine.  
The nose has floral notes with hints of rose, and aromas of cherry and pepper.  
On the mouth it is characterized by a good balance between body, flavour and freshness.

**Serving suggestion**

Ideal with pasta, risotto, soup,  
grilled and roast chicken, cheeses.

**Service temperature**

15/ 18°C

**Alcoholic content**

12.5%

[www.vinidindo.it](http://www.vinidindo.it)