

*Wine*  
COLLECTION

## Valpolicella DOC

Valpolicella è la zona vinicola più importante e famosa della provincia di Verona, e si estende su cinque valli parallele, poste in direzione nord-sud, comprese tra il Lago di Garda e i Monti Lessini.

*Il vino è il canto  
della terra  
verso il cielo.*

(Luigi Veronelli)

## Valpolicella DOC

Le prime coltivazioni della vite in Valpolicella si attribuiscono alla civiltà paleoveneta o a quella etrusco-retica che fiorì tra il VII e il V secolo a.C. e che persistette durante la dominazione romana.

Il primo vino che si produceva nella zona era conosciuto come «retico», perché prodotto nella zona collinare e montana della provincia veronese-romana, chiamata «Retia».

Nei secoli successivi la viticoltura in Valpolicella è cresciuta molto e nel XIX secolo viene ufficializzata la corvina quale varietà tipica della zona.

La definizione della zona ed il miglioramento delle tecniche di produzione e di vinificazione nei successivi ottant'anni hanno portato nel 1968 all'approvazione ufficiale del primo Disciplinare di produzione del vino «Valpolicella» con il riconoscimento della DOC.

### TERRE DI BO VALPOLICELLA

I vini della Valpolicella sono caratterizzati dall'uso di varietà autoctone dal territorio. La Corvina è la varietà più importante presente nell'uvaggio del «Valpolicella» e conferisce struttura e corpo. La Rondinella risulta invece particolarmente importante per l'apporto di colore che riesce ad assicurare al vino. I vini prodotti sono mediamente alcolici, ben strutturati e con un quadro polifenolico interessante.

Il Valpolicella giovane è un vino fine, dal colore rosso rubino, dal profumo vinoso, sottile, con toni di ciliegia e rosa, dal sapore fresco, secco o alquanto morbido, piacevolmente tannico.

Terre di Bo Valpolicella viene imbottigliato in Valpantena da una selezionata cooperativa di viticoltori. La qualità ha raggiunto livelli eccellenti grazie all'impegno e alla cura dell'intero ciclo produttivo, dove tradizione e innovazione tecnologica si fondono.



Terre di Bo



**REGIONE:**

Veneto  
Verona,  
Valpolicella area



**VITIGNO**

Corvina Veronese, Rondinella.



**VINIFICAZIONE**

Pigiatura delle uve.  
Temperatura di fermentazione tra 22° e 28° C  
Tempo di macerazione: 8 giorni



**DEGUSTAZIONE**

Di colore rosso rubino, aroma vinoso e vellutato,  
armonioso nel corpo, piacevole al gusto.



**GRADAZIONE ALCOLICA** 12,5% vol.  
**Temperatura di servizio:** 16-18° C



**ABBINAMENTI GASTRONOMICI**

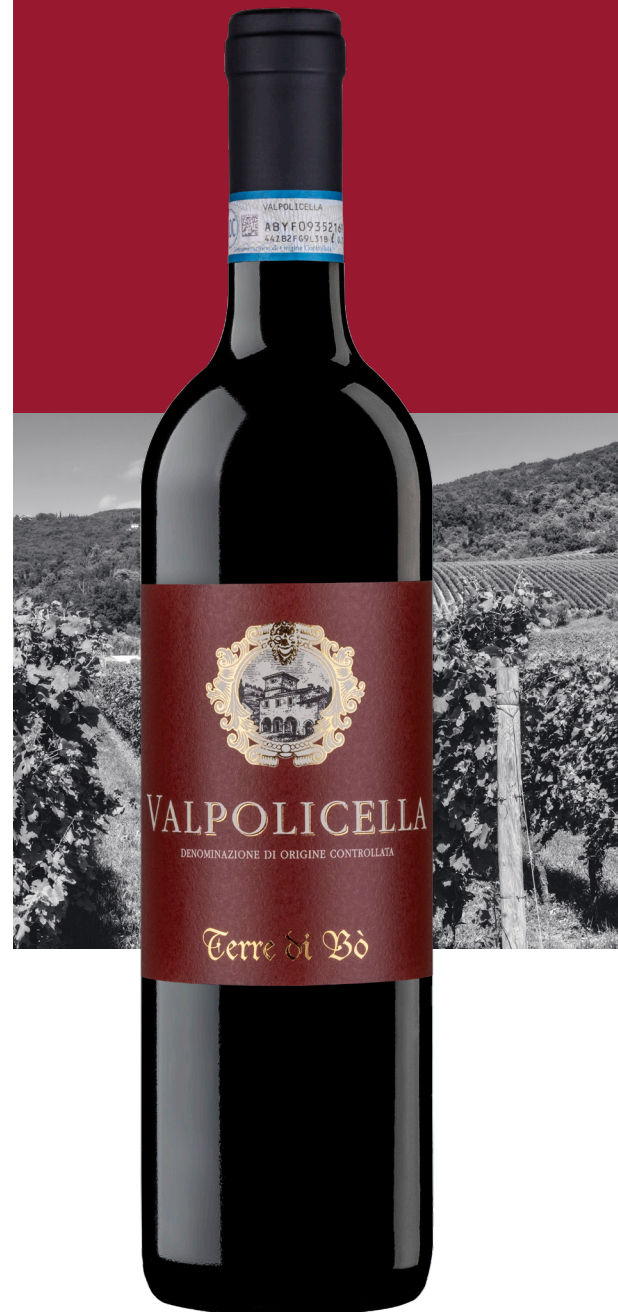
Ottimo per accompagnare i primi e secondi piatti.  
Eccellente con la carne rossa, verdure e formaggi.

**Ean code** | 8013345000378

**IMBALLAGGIO & PALLET**

BOTTLE	CASE	CS WEIGHT KG	CASE/ PALLET	CASES / LAYER	PLL WEIGHT KG
750ml	6	8,50	95	19 x 5	830
750 ml	12	17,00	55	11x 5	960

**Valpolicella**  
DOC



Terre di Bò



[www.gamafood.com](http://www.gamafood.com)