

Valpolicella Ripasso D.O.P. Classico Superiore



Tipo di terreno	Ricco di scheletro, tipico delle Colline Moreniche.
Varietà di uva	Corvina Veronese, Rondinella, Corvinone.
Raccolta	Ottobre.
Resa per Ettaro	70 HL
Vinificazione	Rifermentazione sulle vinacce delle uve usate per produrre l'Amarone. Affinamento in botti di rovere per 18 mesi ed altri 6 mesi in bottiglia.
Paese d'origine	Prodotto e imbottigliato in Italia.
Colore	Rosso rubino scuro.
Aroma	Profumo vivo con note speziate e frutti di bosco.
Note di degustazione	Sapore pieno, deciso e avvolgente.
Abbinamenti	Carni rosse ai ferri o brasate, selvaggina, formaggi stagionati.
Temperatura di servizio	18°C
Grado Alcolico	14,5% vol.
Etichettatura Ambientale	VETRO - GLZ1* TAPPO FOR51 - CAPSULA C/PVC90* RACCOLTA DIFFERENZIATA*, SECONDO LE DISPOSIZIONI DEL PROPRIO COMUNE
Tabella Nutrizionale	In preparazione Contiene solfiti