



ACQUISTATO IL

Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC

2020

Buonissimo



Svinando

Valpolicella Classico, quindi prodotto nella zona classica della Valpolicella e Superiore, perché affinato per almeno 12 mesi. Rosso rubino intenso, al naso spiccano profumi di frutta cotta e cacao, e all'assaggio è rotondo, con una finissima sensazione tannica. In poche parole: buonissimo!

La storia della famiglia Aldighetti inizia nel 1818 nei pressi della località "Bigneole". Oggi, Luigi e Angelo guidano Le Bigneole con i figli Nicola e Silvia. Insieme formano un team collaudato: il regno di Luigi è la cantina, mentre Angelo si prende cura dei vigneti, 8 ettari su terreno collinare, coltivati con le varietà tipiche della zona (Corvina, Corvinone, Rondinella). Nicola, quando non deve pensare ad imbottigliamento ed etichettatura, è il braccio destro di Luigi e Angelo. Silvia si occupa della parte commerciale ed amministrativa.

Le Bigneole è una cantina di produzione a piccola scala, con una produzione annuale di circa 10.000 ettolitri. La produzione è artigianale, con il vino che viene lavorato e imbottigliato direttamente dalla cantina. I vini di Le Bigneole sono conosciuti per la loro qualità e per il loro carattere unico.

La Vigna

Terreno Argilloso-calcareo

Esposizione Nord-est, 300 m s.l.m.

Allevamento Pergola trentina doppia

Densità imp. 3300 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Veneto

Uve Corvina e Corvinone 70%, Rondinella 25%, Molinara 5%

Gradazione 14% vol.

Temp. Servizio 16-18°

Quando Berlo Entro 2 anni da oggi

Abbinamento Salumi e formaggi poco stagionati, primi piatti, secondi di carne.

Vinificazione Pigia-diraspatura; fermentazione in acciaio a temperatura controllata; travaso del vino base di Valpolicella d'annata sulle vinacce fresche di svinatura dell'Amarone; affinamento 1-2 anni in botti di rovere.

Sensazioni Colore rosso granato vivo; naso di bella complessità, con sentori speziati; assaggio strutturato, pieno e setoso.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821