ACQUISTATO IL .....

Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC 2020



Buonissimo

Valpolicella Classico, quindi prodotto nella zona classica della Valpolicella e Superiore, perchè 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 Aldrighetti inizia nel 1818 nei pressi della località "Bignele". Oggi, Luigi e Angelo guidano Le Bignele 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.

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