ACQUISTATO IL .....

Valpolicella Ripasso DOC 2022 2022



Il Ripasso che piace a tutti

Aristocratico ripasso è ottenuto dal contatto del valpolicella con le vinacce residue dell'amarone. Struttura, rotondità e longevità sono alla base di un vino che profuma di frutta rossa matura, viola e spezie, autentica espressione dei vini della provincia di verona. Rispetto al valpolicella, questo ripasso presenta un grado alcolico più elevato, un'acidità più bassa, valori di estratti e sostanze fenoliche maggiori

Raffinatezza e grande classe è ciò che contraddistingue i vini della collezione aristocratico. In essi sono racchiuse la storia e la ricchezza di territori produttivi di rara qualità.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Corvina, Rondinella, Corvinone
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di Carne
Vinificazione	
Sensazioni	Colore rubino con riflessi violacei. Al naso complesso con note di viola e spezie, frutta matura, more e ciliegia. Gusto ampio con una buona struttura, note di frutta matura e spezie

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