



ACQUISTATO IL

Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC

2018

Un Classico che parla al cuore dell'appassionato



Svinando

Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC di Ilaria Accordini riposa per 12 mesi in botti di rovere francese e 6 mesi in tini di acciaio inox. Sono passaggi felici: lo si intuisce la prima volta che il vino viene stappato. Di un bel colore rosso rubino, con sfumature granate, incanta per intensità del tessuto cromatico. Al naso rivela un bouquet consistente, intenso: spiccano chiare note di chiodi di garofano. Tannino morbido, avvolgente, ben evoluto. Il Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC Ilaria Accordini si presta ad accompagnare con personalità salumi, formaggi (sia freschi sia stagionati) e pietanze a base di carni rosse e selvaggina. Un classico, davvero, che riesce a dialogare con il Wine Lover senza mai rinunciare a un'identità forte e convincente.

OnePiù Winery è una piccola realtà vitivinicola indipendente che propone etichette del territorio compreso tra Valpolicella e Lugana. Ilaria, appassionata proprietaria di OnePiù, segue con scrupolosa attenzione ogni aspetto della vinificazione, dalla vendemmia (fatta rigorosamente a mano per il Lugana DOC) alle ultime fasi dei lavori di Cantina prima della messa in vendita. Poche referenze, di grande qualità, aderenti allo spirito del territorio e sempre capaci di stupire.

La Vigna	
Terreno	Terreno rosso con una certa concentrazione calcareo-silicio
Esposizione	Sud
Allevamento	Pergola Veronese
Densità imp.	3500 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Veneto
Uve	80% Corvina e Corvinone, 20% Rondinella
Gradazione	14
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	entro 5 anni ad oggi
Abbinamento	Carne rossa
Vinificazione	Il Valpolicella Classico Superiore viene ripassato nelle vinacce dell'Amarone per poi riposare 12 mesi in barrique di rovere francese di secondo passaggio.
Sensazioni	Colore rosso rubino intenso, bouquet fruttato con particolari sentori di ciliegia

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821