



ACQUISTATO IL

Valpolicella Ripasso DOC 2019

2019

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 Rosso Fermo DOC

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