



ACQUISTATO IL

Confezione 6 bottiglie Valpolicella Ripasso DOC

2016

Un Ripasso che parla al cuore dell'appassionato



Svinando®

Per chi considera l'Amarone un po' "too much", un po' troppo, il Valpolicella Ripasso DOC di Montindon è il giusto compromesso tra potenza e piacere. Prodotto con uve raccolte nella zona collinare di Sant'Ambrogio di Valpolicella, viene "ripassato", cioè viene fatto lentamente rifermentare, sulle vinacce di Recioto e Amarone classici. In questo modo il vino assume maggiore corpo e intensità. Sono passaggi felici: lo si intuisce la prima volta che il vino viene stappato. Di un bel colore rosso rubino, con sfumature granate, al naso rivela un bouquet consistente e molto interessante: spiccano chiare note di marasca e prugne cotte, per un sorso morbido e armonico. Un classico, davvero, che riesce a dialogare con il Wine Lover senza mai rinunciare a un'identità forte e convincente.

OnePiò Winery è una piccola realtà vitivinicola indipendente che propone etichette del territorio compreso tra Valpolicella e Lugana. Ilaria, appassionata proprietaria di OnePiò, 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, 300m s.l.m.
Allevamento	Pergola Veronese
Densità imp.	3.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Veneto
Uve	80% Corvina e Corvinone, 20% Rondinella

Gradazione 14% vol.

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. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821