

*Classico Superiore - DOC***Classificazione:****Valpolicella Ripasso – Classico - Superiore DOC****Descrizione:**

Un vino rosso, corposo con un colore rubino intenso e brillante. Al naso il caratteristico profumo di amarene e frutti di bosco maturi con un pizzico di vaniglia dall'affinamento in barrique di rovere. Al palato è maturo e fruttato, figlio dell'amarone, ma meno complesso e di più facile beva.

Caratteristiche:

Nel mese di marzo successivo alla vendemmia, la nuova annata del Valpolicella Superiore è macerato con le bucce provenienti dalla produzione di Amarone. Questo secondo l'antica tecnica Veronese del "Ripasso", che aumenta i profumi ed arricchisce la struttura del Vino Valpolicella.

Un ulteriore affinamento per 12 mesi in botti di rovere, conferisce ulteriori caratteristiche di complessità superiore.

Vigneti di provenienza:

Prodotto in luoghi collinari selezionati della Valpolicella a nord della città di Verona

Vendemmia

Tradizionale, manuale in cassette di modesta capienza.



ALCOOL	14,5% vol.	CONTENUTO NETTO	750 ml
ACIDITA'	6,0 g/	VENDEMMIA	MANUALE
ZUCCHERO	7,2 g/l	RESA	90 q.liHa
TEMP. Servizio	15 C.°	ALTITUDINE	250 mt. s.l.m
UVE	70% Corvina, 30% Rondinella,		

*Le caratteristiche tecniche possono cambiare senza preavviso e sono puramente indicative

