

## Valpolicella DOC Superiore Ripasso "Alfabeto"



### **VITIGNI**

Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella.

### **VINIFICAZIONE**

Pigia-diraspatura delle uve.  
Temperatura di fermentazione tra i 22-28 °C.  
Durata della macerazione: 10 giorni.  
Seconda fermentazione sulle vinacce di Amarone.  
Affinamento in botti di rovere.

### **DATI ANALITICI**

Acidità totale: 5,80 g/l  
Grado alcolico: 14,00% vol.

### **NOTE ORGANOLETTICHE**

Colore rosso intenso, marcati profumi floreali con note di sottobosco e confettura; palato ricco e morbido.

### **GASTRONOMIA**

Vino d'arrostato che ben si accosta alla selvaggina di ogni genere.  
Si accompagna molto bene con formaggi fermentati e stagionati.

Temperatura di servizio: **18°C**