

RIPASSO VALPOLICELLA VALPANTENA DOC “Ritocco”



VITIGNI

Corvina, Corvinone, Rondinella

VINIFICAZIONE E NOTE ORGANOLETTICHE

Il Valpolicella fresco viene fatto ripassare sulle vinacce dell'Amarone, che gli consentono di affinare la struttura e guadagnare nel corpo e nella tannicità.

Rosso rubino carico e intenso, profumo di mora e lieve accenno al cacao. Un vino complesso ma delicatamente piacevole.

GASTRONOMIA

Egregio con primi piatti a base di selvaggina o secondi di carne, ma idoneo anche come antipasto per accompagnare i salumi e la carne salà.

ti.”