

## Valpolicella Ripasso DOC "Torre del Falasco"



### VITIGNI

Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella.

### VINIFICAZIONE

Pigia-diraspatura delle uve.

Temperatura di fermentazione tra i 22° e 28°C.

Durata della macerazione : 10 giorni.

Seconda fermentazione sulle vinacce dell'Amarone "Torre del Falasco".

Affinamento in botti di rovere.

### DATI ANALITICI

Acidità totale: 5,80 g/l

Grado alcolico: 13,50% vol.

### NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso; presenta un bouquet fine con profumi di sottobosco e confettura; sapore secco, armonico con una buona morbidezza.

### 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**