

Valpolicella Ripasso

DOC, Valpolicella Ripasso Classico Superiore
par Stefano Accordini



Vin rouge, Fumane, Vénétie, Italie

Aromatique et charnu

Vin riche et corsé offrant une belle longueur, délicieux avec tous les types de viandes, même les viandes blanches et les fromages moyens à forts.

Caractéristiques

- Cuvée: Acinatico
- Deuxième fermentation et macération sur peaux de raisins d'Amarone et de Recioto de 10 jours
- Vieillessement en fûts de chêne durant 12 mois
- Élevage en bouteille d'une durée de 6 mois

Notes de dégustation

- **Robe:** rubis profond
- **Nez:** notes de fruits mûrs, d'épices et de tabac
- **Bouche:** riche, chaleureux et parfum de fruits séchés rappelant l'Amarone



60% Corvina Veronese, 20% Rondinella, 15% Corvinone, 5% Molinara



Calcaire



7-10 ans



16-18°C



14%



Viande rouge ou blanche
Fromage à moyen à fort

Le Grand Cellier

Vin pour votre Cellier ◦ Resto ◦ Événement

info@grandcellier.com

438.408.6930

www.grandcellier.com