

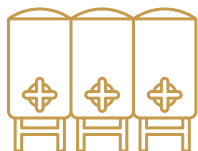
PWS
Premium Wine
Selection

Valpolicella Superiore Ripasso

-Silvano Piacentini-



Italia
Veneto
Verona



VINIFICAZIONE

Vinificazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata. Il Valpolicella viene fatto scorrere sulle vinacce dell'Amarone per una seconda fermentazione di 15-20 giorni, seguendo la tradizionale tecnica del "Ripasso".



AFFINAMENTO

Il vino si affina per circa 15 mesi in botti di rovere di Slavonia e tonneaux.



Rosso rubino intenso.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Piccoli frutti rossi maturi con un intrigante alito balsamico.



CLASSIFICAZIONE

D.O.C.

TIPOLOGIA

Rosso

ALC./VOL.

13,5%



VITIGNO

72% Corvina, 20% Corvinone,
8% Rondinella

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale



Pienezza e struttura, dolci note fruttate sostenute da una tannicità fine e rotonda.