

Valpolicella Classico Superiore Ripasso Doc Vigneto "La Traversagna"

- Colore: Rosso rubino carico intenso
Profumo: Elegante di frutta rossa matura, con evidenti note di ciliegia e richiami di marasca
- Sapore: Persistente, caldo ed armonico corpo vellutato ricorda frutti rossi maturi con inizio di sentori speziati.
- Terreno: Suolo tendenzialmente argilloso e calcareo che sopporta bene la siccità.
- Uvaggio: 70% Corvina e Corvinone Veronese
25% Rondinella
5% Croatina e Oseleta.
- Sistema di Allevamento: Pergola veronese 3500 ceppi /Ha
età vigneto 35 anni
- Vendemmia e Vinificazione: Questo vino ottenuto da uve leggermente appassite corvina corvinone rondinella oseleta croatina coltivate nel vigneto La traversagna sito nel cuore della Valpolicella Classica E' il risultato di un'accurata selezione delle uve e di una attenta rifermentazione sulle vinacce dell'Amarone
- Affinamento: tonneaux 500 Lt. per circa 15 mesi. Successivamente rimane in affinamento in bottiglia per 6 mesi prima della commercializzazione.
- Parametri Analitici: Alcool svolto 14%
Zucchero Residuo 4g/l
Acidità totale 5,60 g/l
- Gastronomia: Primi piatti saporiti e per tutti i piatti a base di carne ottimo con formaggi stagionati ma non piccanti
- Temperatura Di Servizio: 18 20°C è consigliabile aprire la bottiglia un'ora prima del consumo