



CÀ DEI MAGHI



Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC

Vigneto

Località Camparsi, Comune di Fumane
160 mslm - 45°31'46.89"N; 10°53'18.80"E

Varietà

Corvina gentile, Corvinone,
Rondinella e Molinara.

Sistema di allevamento

Pergola semplice
con un'età di 30 anni.

Vendemmia

Manuale in piccole cassette.

Tecnica di produzione

L'uva viene raccolta a mano la seconda decade di Ottobre. La fermentazione avviene in acciaio, in Febbraio viene ripassato sulle vinacce dell'Amarone, riposa per quattro anni in botte grande, poi in acciaio fino all'imbottigliamento.

Caratteristiche del vino

Colore rosso intenso con leggeri riflessi granati. Profumo intenso, note di frutta rossa sotto spirito e spezie dolci. Al gusto è ampio, equilibrato, molto lungo e con una piacevole sensazione finale dolce.

Abbinamenti

Vino gastronomico, si sposa bene con salumi, primi piatti della tradizione italiana, carni bianche anche arrosto, il meglio di sé lo dà con carni alla brace e formaggi a media stagionatura.

Premi e riconoscimenti

Verona Wine Top

Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC

86/100

GILBERT & GAILLARD