

VALPOLICELLA RIPASSO DOC

Vino fermo / Still Wine

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET

PROVENIENZA PRODUCTION AREA	Colline della Valpolicella in provincia di Verona Valpolicella hills, Province of Verona
VITIGNO VARIETAL	70% Corvina, 10% Rondinella, 15% Molinara, 5% Oseleta 70% Corvina, 10% Rondinella, 15% Molinara, 5% Oseleta

CARATTERISTICHE / FEATURES

COLORE COLOUR	Colore rosso intenso Deep red colour
PROFUMO BOUQUET	Profumo intenso di piccoli frutti rossi. Intense scent of small red fruits.
SAPORE TASTE	Lungo, morbido e vellutato Long-lasting, smooth and soft
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Ottimo compagno con i piatti di selvaggina, le grigliate di carne e gli arrosti, salumi e formaggi stagionati.
PAIRINGS FOOD	It perfectly pairs with game, grilled and roasted meat, salami and cured cheeses.
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE	20°C
GRADAZIONE ALCOHOL	13,00% Vol
TIPO DI BOTTIGLIA TYPE OF BOTTLE	Bordolese europea
FORMATO FORMAT	75cl
CONFEZIONE CASE	cartone da 6 bottiglie 6 bottles

