

Valpolicella Ripasso



TIPO DE VINO: Tinto.

CLASIFICACIÓN: DOC.

REGIÓN: Veneto.

LUGAR DE PRODUCCIÓN: viñedos seleccionados en la zona montañosa soleada del Veronese.

UVAS: 45% Corvina Veronese, 30% Corvinona, 20% Rondinella, 5% Croatina.

CONTENIDO ALCOHÓLICO: 13.5% vol.

COLOR: Rojo rubí muy intenso, claro y brillante.

AROMA: El ramo se abre con un agradable aliento balsámico y picante (jengibre), pero también tiene agradables notas de frutas rojas, frambuesas y grosellas, de mermelada de moras y cerezas maduras de espíritu.

MARIDAJE: Estamos en presencia de un vino muy versátil, que se puede utilizar en toda la comida con varios menús que incluyen sabrosos platos de carne. Sin embargo, Valpolicella Ripasso también combina bien con los quesos de mediana edad: para los más aventureros, se recomienda junto con copos de Parmigiano Reggiano sazonados con unas gotas de vinagre balsámico de Módena de calidad adecuada.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 16 y 18 ° C.

BODEGA

Sartori