

VALPOLICELLA RIPASSO DOC SUPERIORE "SARTORI"



SARTORI
DI VERONA



Italy's Wine



*V*ALPOLICELLA
*R*IPASSO DOC
SUPERIORE
“SARTORI”

Tipo de Vino: Tinto

Uvas: 55% Corvina 25% Corvinone 15% Rondinella 5% Croatina

Área de producción: Verona

Color: rojo granate brillante y grandes cromatismos de gran tono

Aroma: la nariz se ve recompensada con toques de frutos rojos que lindan con cerezas maduras

Sabor: en boca denota gran suavidad para un cuerpo particularmente lleno

Temperatura de servicio: 14-16° C.

Maridajes: Combina perfectamente con primeros platos salados como el risotto ai hongos porcini, carnes a la parrilla, asados y quesos medianos condimento.

Contenido alcohólico: 13,5%

Notas: Las uvas cuidadosamente seleccionadas en el viñedo son luego sometido a un delicado estrujado-despalillado. Sigue la fermentación a temperatura controlada durante 8-10 días. La característica de este producto es la posterior “revisión” del vino en el orujo (pieles derivadas del prensado) de Amarone en el mes de Febrero. Durante esta segunda fermentación se favorece la extracción de taninos, que aseguran a este vino la longevidad que lo caracteriza, y aromas típicos de Amarone. Después comienza la fermentación maloláctica el refinamiento de unos 12-18 meses que también incluye un paso en barricas medianas y grandes. Después embotellado el vino reposa al menos 6 meses en botella