

LE ECCELLENZE



 *Uve*

Corvina, Rondinella e Molinara

 *Vinificazione e affinamento*

Il Valpolicella Superiore fresco di annata viene "ripassato" sulle vinacce dell'Amarone. Si ha quindi una seconda macerazione/fermentazione di circa 8-10 giorni. Dopo la svinatura, il vino ripasso prosegue l'affinamento per il 30% in barrique e per il 70% in botti di rovere per 12 - 18 mesi

 *Colore*

Rosso rubino intenso con riflessi che tendono all'aranciato con l'invecchiamento

 *Profumo*

Intenso e ampio di frutta, tra cui spiccano la ciliegia, la mora e piacevoli note di vaniglia

 *Sapore*

Di buona persistenza, elegante con una trama di tannini armonici e setosi

*% Alcool* 14%

 *Temperatura di Servizio* 14-16°C.

PREMI & RICONOSCIMENTI

