

# Valpolicella Ripasso DOC Biologico CADIS



## 📍 *Denominazione*

Valpolicella Ripasso DOC - Biologico

## 🍇 *Uve*

Corvina, Corvinone e Rondinella biologiche della Valpolicella orientale

## 📍 *Area*

Valpolicella doc orientale

## 🌿 *Vigneto*

Principalmente a Guyot in terreni di origine calcarea.

## 🍷 *Vinificazione e affinamento*

è frutto di un processo esclusivo, che arricchisce le uve Valpolicella ripassandole sulle vinacce dell' Amarone ancora ricche di zuccheri ed aromi. Dopo la maturazione segue l'affinamento in bottiglia.

## 🍷 *Colore*

Rosso intenso.

## 🌬️ *Profumo*

Elegante ed avvolgente, con aromi di piccoli frutti di bosco, morbida liquirizia.

## 👅 *Sapore*

Ricco di tannini morbidi e setosi.

% *Alcool* 13%

🌡️ *Temperatura di Servizio* 14-16°C.



Ottimizzazione consumo acqua



Difesa integrata del vigneto



Mappatura dei vigneti



Rispetto diversità del suolo



Bottiglia leggera



Capsula pvc free



VINO BIOLOGICO - ORGANIC WINE  
ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF IT BIO 016  
AGRICOLTURA ITALIA - ITALY AGRICULTURE  
OPERATORE CONTROLLATO N. 121



# VINO BIOLOGICO