

I QUADRETTI - VALPOLICELLA RIPASSO DOC CLASSICO SUPERIORE



DESCRIZIONE

In terreni situati in zone di alta collina, da una selezione dei vigneti migliori e dalle uve più pregiate (Corvina, Corvinone, Rondinella), nasce il Valpolicella Ripasso Classico Superiore "I Quadretti". Il processo di vinificazione consiste in un leggero appassimento delle uve seguito da un breve "ripasso" sulle vinacce dell'Amarone della Valpolicella.

AFFINAMENTO

Dopo circa due anni d'invecchiamento in piccole botti di rovere francese e sei/sette mesi di affinamento in bottiglia, si può gustare questo vino ben strutturato, dal color rosso rubino intenso, dai profumi primari di ciliegia, frutti di bosco e terziari leggermente speziati.

ABBINAMENTI

Perfetto con secondi piatti dal gusto deciso come carne ai ferri e brasati, ben si accompagna a salumi di ogni genere e formaggi stagionati. Per assaporarne a pieno profumi e gusto si consiglia di servirlo ad una temperatura di cantina (18°C).