

VENETO



RIPASSO DELLA VALPOLICELLA SUPERIORE DOC

VINO TINTO

La fruta roja regordeta se combina bien con las especias dulces, y luego da paso a las hierbas delicadamente condimentadas.

Completo y satisfactorio El equilibrio armonioso alcanzado por una excelente estructura y una acidez vibrante hace que este vino sea suave y vivaz en el paladar.



Bebe con moderación, es tu responsabilidad



Denominación

Valpolicella D.O.C

Marca Corte Giara - Allegrini

Región de la elaboración
Veneto



Crianza

Trasvase a madera a finales de febrero. 11 meses en barril de roble de Eslavonia y 2 meses en botella.



Uvas

Corvina Veronese 70%
Rondinella 30%



Datos analíticos

- **Alcohol** 14 % vol.
- **PH** 3.54
- **Acidez total** 6,18 g/dm³
- **Azúcar residual** 5,10 g/dm³
- **Extracto seco** 36,70 g/dm³



Zona de producción

- **Suelo** Variado, calizo.
- **Orientación viña** Suroeste
- **Altitud viña** 180/250 metros
- **Rendimiento plantas**
3.000 Ha
- **Vendimia** durante la primera semana de Octubre



Análisis sensorial

- **Vista** Rubí color rojo intenso
- **Nariz** aroma amplio y elegante, con notas de fruta madura, casi confiturada. Vainilla, canela y cáscara de nuez.
- **Boca** seco, robusto, lleno y persistente



Proceso vinificación

- **Maceración** 32 días
- **Fermentación** maloláctica después del proceso alcohólico



Armonía

Carnes braseadas, polenta, solomillos en costra, codornices, tagliata de ternera con boletos, costilla de cordero, quesos semi curados.



Cód | 0332008

Peso/Vol - 0,75 | Ud./caja - 6/2 | Cajas/palet - 95 | Cajas/estrato - 19



negrini.es info@negrini.es 34 916 011 440

negrini

TINTO BLANCO ROSADO ESPUMOSO FRIZZANTE MOSCATO APERITIVO LICORES