

PS
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



Valpolicella Superiore Ripasso

Silvano Piacentini

| | |
|---------------------------|---|
| CLASSIFICAZIONE | D.O.C. |
| TIPOLOGIA | Rosso |
| REGIONE | Veneto |
| PROVINCIA | Verona |
| VITIGNO | 72% Corvina, 20% Corvinone, 8% Rondinella |
| TIPOLOGIA AGRICOLA | Convenzionale |
| VENDEMMIA | Manuale, fine di Settembre-inizio Ottobre |

VINIFICAZIONE

Vinificazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata. Il Valpolicella viene quindi fatto scorrere sulle vinacce dell'Amarone per una seconda fermentazione di 15-20 giorni, seguendo la tradizionale tecnica del "Ripasso".

AFFINAMENTO

Terminata la vinificazione, il vino si affina per circa 15 mesi in botti di rovere di Slavonia e tonneaux.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Ha colore rosso rubino intenso e profuma di piccoli frutti rossi maturi carezzati da un intrigante alito balsamico. Sul palato dimostra pienezza e struttura, regalando dolci note fruttate sostenute da una tannicità fine e rotonda.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 Cl.