

Valpolicella Classico Ripasso - Monte Santoccio

Valpolicella Classico Superiore DOC



Notes de dégustation :

Robe : rouge rubis intense.

Nez : parfum de cerise mature et de petits fruits rouges.

Bouche : fruitée avec des notes finales d'épices et de cacao.

Accords mets-vin :

Accompagne idéalement les viandes grillées, les fromages affinés, les plats savoureux.


Le saviez-vous ?

Le Ripasso est obtenu par le repos du Valpolicella classico sur les lies d'Amarone pendant 15 à 20 jours. Cela lui donne plus de structure et de longévité.

 **Typologie** : Vin rouge tranquille

 **Producteur** : Monte Santoccio

 **Zone de production** : Vénétie

 **Cépage** : 40% corvina, 30% corvinone, 20% rondinella, 10% molinara.

 **Garde** : 10 ans

 **Degré alcoolique** : 14,5% Vol.

 **Température de service** : 18° C

