

Speri

VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Valpolicella Ripasso Classico Superiore

Zona produttiva Vigneti di proprietà dislocati in Valpolicella Classica tra i 120 e i 350 metri s.l.m. nei comuni di San Pietro in Cariano, Fumane e Negar.

Vitigno 70% Corvina Veronese, 20% Rondinella, 10% Molinara e altre varietà autoctone

Vinificazione Dopo la raccolta manuale, immediata pigiatura delle uve e successiva macerazione a temperatura controllata. Ai primi di marzo il Valpolicella Classico viene ripassato sulle vinacce dell'Amarone una sola volta.

Invecchiamento 12 mesi in botte di rovere di Slavonia da 20 hl. Affinamento in bottiglia di 6 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso intenso.

Profumo Scenti di frutta rossa, spezie e cacao.

Sapore In bocca è caldo e morbido, ben bilanciato da un tannino rotondo.

Abbinamenti Vino molto versatile, ideale con piatti a base di carne e formaggi.



SAN PIETRO IN CARIANO / VENETO



ANNO DI FONDAZIONE | 1874

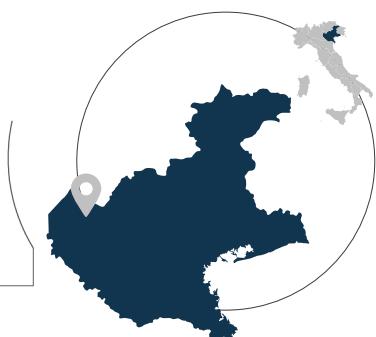


ENOLOGO | ALBERTO SPERI
GIUSEPPE SPERI



MEREGALLI
Wines

VITIGNI | CORVINA VERONESE,
RONDINELLA, MOLINARA,
CORVINONE E ALTRI AUTOCTONI



Distribuito in esclusiva da
Meregalli Giuseppe S.p.a.

powered by
 GRUPPO MEREGALLI