

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 Negrar.

**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** Sentori 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

**Speri**  
VITICOLTORI

 ANNO DI FONDAZIONE | 1874

 ENOLOGO | ALBERTO SPERI  
GIUSEPPE SPERI

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

