



VALPOLICELLA RIPASSO DOC Classico Superiore BURE ALTO

Ottenuto da uve di provenienza dai nostri vigneti in località Bure Alto, è di colore rosso granata carico, con bouquet di frutta secca e spezie, robusto, nobile, armonico e caldo.

Vigneto: Collina Bure Alto.

Vitigni: 65% Corvina, 25% Corvinon, 10% Rondinella.

Vinificazione: ottenuto dall'uvaggio sopra indicato, ancora giovane, il Valpolicella doc classico Superiore Bure Alto viene ripassato sulle vinacce fresche dell'Amarone sulle quali si lascia fermentare.

Maturazione: Viene invecchiato nelle botti di rovere site nelle nostre cantine sotterranee per almeno 24-30 mesi. Segue un affinamento in bottiglia di alcuni mesi.

Gradazione: 14% vol.

Temperatura servizio: 18°C.

Abbinamenti: è adatto a carni arrosto e alla griglia e formaggi stagionati.