



VALPOLICELLA DOC RIPASSO CANTINE DI ORA

Vitigni Corvina, Corvinone, Rondinella Zona di produzione Veneto

Vinificazione Il vino è ottenuto da uve prodotte nella zona della Valpolicella, sottoposte ad una seconda maturazione sulle vinacce dell'Amarone con l'intento di arricchire il corpo, il colore ed i sentori di spezie e frutta del vino. Segue poi un affinamento prolungato in botti ed un riposo di alcuni mesi in bottiglia.

Caratteristiche Colore rosso intenso, con un bouquet evoluto di ciliegia ed un sapore rotondo e pieno con note di frutti di bosco e prugna secca.

Abbinamenti Ideale in abbinamento a carni alla griglia, arrosti e formaggi.

Temperatura di Servizio 18° - 20°C, si consiglia di versare in decanter almeno un'ora prima.

