



Valpolicella Ripasso DOC "Montecorna"

Denominazione di Origine Controllata



 Italia, Veneto

Questo vino riceve il nome dall'omonimo vigneto questo Valpolicella Ripasso "Montecorna" Farina. La tecnica del 'Ripasso' sulle vinacce di Amarone rafforza il corpo ed arricchisce i sentori olfattivi. Questo vino rosso rubino di grande personalità, regala al naso complessi sentori fruttati di sottobosco in confettura, prugne, note di caffè tostato e richiami speziati di cuoio. In bocca è compatto ed avvolgente, conservando elegante raffinatezza ed armonia.

SCHEDA E CARATTERISTICHE DEL VINO

Tipologia: vino rosso

Denominazione: Valpolicella D.O.C.

Vitigni: 70% Corvina, 15% Corvinone, 10% Rondinella, 5% Molinara

Produttore: Farina

Contenuto: 75,0 cl

Regione: Veneto

Nazione: Italia

Zona produzione: S. Pietro in Cariano (VR)

Altitudine: 400 metri s.l.m.

Terreno: ghiaioso-calcareo-vulcanico

Esposizione: ovest, nord-sud

Metodo allevamento: pergola

Vendemmia: manuale da metà settembre

Vinificazione: pigiatura, diraspatura, macerazione e fermentazione, svinatura

Ripasso: sulle vinacce di Amarone

Affinamento: alcuni mesi 50% barrique - 50% botti di rovere, bottiglia

Grado alcolico: 14% vol.

Temperatura servizio: 16-18° C

Abbinamento: Stinco di maiale, gnocchi al ragù di carne, affettati e salumi, cotoletta alla milanese, risotto allo zafferano, bocconcini di pollo

Filosofia produttiva: vitigni autoctoni

Allergeni: Contiene solfiti

