

VALPOLICELLA RIPASSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



VITIGNI UTILIZZATI

CORVINA VERONESE, CORVINONE, RONDINELLA, MOLINARA

SOTTOSUOLO

TERRENI FERROSI SU MARNE CALCAREE

ETÀ DELLE VIGNE

15-30 ANNI

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

GUYOT E PERGOLA

GRADAZIONE

13,5% VOL

MATURAZIONE

4 MESI IN BOTTI DA 50 ETTOLITRI

ALLA VISTA

ROSSO RUBINO INTENSO

ALL'OLFATTO

RICCO ED INTENSO CON SENTORI DI CILIEGIA

AL GUSTO

ROBUSTO, ARMONICO E VELLUTATO

ABBINAMENTI

VINO DA ABBINARE A CARNI ALLA BRACE E FORMAGGI STAGIONATI

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C



750ml



ARTICOLO	140026
TAPPO	SUGHERO
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
EAN BOTTIGLIA	8003373140757
PESO BOTTIGLIA	1,42 KG
CARTONI PER PALLET	100 (5 X 20)
EAN CARTONE	8003373140702
PESO CARTONE	8,60 KG
MISURE CARTONE	25,5 X 17 X 31,5 CM
ALTEZZA PALLET	170 CM
PESO PALLET	880 KG


CANTINA
CASTELNUOVO
DEL GARDA