



Monte Santoccio

# Valpolicella Ripasso Classico Superiore

**D.O.C.**

**zona di produzione.** Fumane –Valpolicella Classica

**vitigni.** Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara

**sistema di allevamento.** Pergola trentina

**gradazione.** 14% Vol.

**fermentazione.** Fermentazione con macerazione per 15 giorni in vasche d'acciaio . Rifermentazione (ripasso) sulle vinacce dell'amarone per 20 giorni

**affinamento.** Affinamento in tonneaux di di rovere francese

**colore.** Rosso rubino intenso

**profumo.** Ampio e complesso con toni vinosi e ben definite di ciliegia matura e piccoli frutti rossi

**sapore.** È un vino fine di buona struttura dal gusto sapido e fruttato con note finali di spezie e cacao

**abbinamenti.** Primi piatti saporiti, carni alla griglia, bolliti della tradizione, formaggi di media stagionatura



Azienda Agricola Montesantoccio

Loc. Santoccio, 6 37022 Fumane Verona - T +39 045 7703215 - info@montesantoccio.it  
montesantoccio.it