

SPADA



“Ripasso” della Valpolicella Classico Superiore D.O.C.

Una tecnica antica per un prodotto molto recente.
La prima annata del Ripasso Spada e' stata imbottigliata nel 2003.
Un vino di grande successo sin dall'esordio.



ZONA DI PRODUZIONE: Vigneti della zona classico-storica della Valpolicella.



VITIGNI: Corvina Veronese 15%, Corvinone 40%, Rondinella 40%, Molinara 5%.



CONTENUTO ALCOOLICO: 13,5 % vol.



VINIFICAZIONE: In acciaio e vetrocemento.



MATURAZIONE: 2 anni in botti di rovere Francese da 10 Hl.



COLORE: Rosso rubino intenso.



PROFUMO: Mix di aromi tipici quali la frutta rossa l'uva appassita e la vaniglia.



SAPORE: Pieno, molto intenso, ammorbidito dall'affinamento in rovere francese.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C.



ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Carni bianche e rosse, estremamente versatile.



BOTTIGLIA: 750 ml

