



Valpolicella Classico Sup. DOC Ripasso 2023

Cantina Valpolicella Negrar

| | |
|-------------------------------|--|
| Type | Vin rouge |
| Origine | Italie, Veneto |
| Producteur | Cantina Valpolicella Negrar Verona |
| Classification | DOC |
| Expansion | 12 mois en fûts de bois |
| Contenu | 75 cl |
| Millésime | 2023 |
| Phase de dégustation | jusqu'à 4 ans |
| Température de service | 18 - 20°C |
| Teneur en alcool | 13.5 % |
| Cépages | Corvina Veronese, Molinara, Rondinella |
| Numéro d'article | 13001723 |

Commentaires

Situé au cœur du Valpolicella Classico, sur les collines de Negrar, dans le hameau de Roselle. Altitude comprise entre 250 et 450 mètres au-dessus du niveau de la mer. Orientation principalement sud-est. Nature du sol : principalement argileux, par endroits calcaire. Végétation herbacée du vignoble.

Recommandation culinaire

Ce vin s'accorde très bien avec toutes les viandes rouges, grillées ou bouillies. Aussi bon avec la cuisine italienne traditionnelle comme les tagliatelles aux truffes noires.

Notes de dégustation

Rouge rubis foncé et ample, notes de fruits rouges, vineux et épicés, harmonieux, ample et velouté, avec un rapport équilibré entre tanins et acidité.