



Ripasso della Valpolicella Superiore D.O.C.

VITIGNO: Corvina, Rondinella, Molinara
AREA DI PRODUZIONE: Cazzano di Tramigna, Verona
VENDEMMIA: settembre - ottobre
RESA PER ETTARO: Max 90/100 quintali ha
VINIFICAZIONE: A temperatura controllata (24-25°C).
Macerato con vinacce fermentate di uve di Recioto Amarone.
GRADAZIONE: 14% vol.
ACIDITA' TOTALE: 5.5 g/l
ZUCCHERI RESIDUI: 7 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE rosso intenso.

PROFUMO note di frutta matura (in particolare ciliegie)
sfondo di vaniglia, tabacco e cacao.

SAPORE morbido e persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo con le carni rosse e i formaggi invecchiati,
eccellente l'accostamento con la selvaggina.

Servito a 18°C dopo un breve periodo di ossigenazio-
ne. Consigliato un calice ampio.



VINICOLA CACCARO SAS

Via Finco 6, 35010 Campo San Martino (PD)
Tel. +39 049 552007
Fax. +39 049 9630780
email: info@sanmartinowine.com
web: sanmartinowine.com