



Valpolicella Classico 2023

CHF 14.90 | 10 cl = CHF 1.99

Rosso rubino con riflessi violacei. Profumi intensi e cristallini di viola, ciliegie rosse e lamponi. Al palato è di medio corpo, con acidità fresca e sapori delicati.

| | |
|--------------------------------|--|
| Produttore | Speri Viticoltori |
| Categoria | Vino rosso |
| Paese | Italia |
| Regione | Veneto |
| Sottoregione | Valpolicella |
| Classificazione | DOC |
| Annata | 2023 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 13.5000 % |
| Temperatura di degustazione | 12° - 15° |
| Invecchiamento | 2026 - 2028 |
| Vitigni | Corvina, Molinara, Rondinella |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Ulteriori informazioni | Biologico |
| Numero articolo | 320484 |
| Adatto a | Verdure, Carne alla griglia, Pasta, Pizza |
| Valutazioni | James Suckling 91/100 |



Vinificazione

Le uve vengono raccolte a mano da fine settembre a metà ottobre e diraspate sotto refrigerazione. Fermentazione con macerazione di 8 giorni a temperatura controllata di 20-24° C in vasche di acciaio inox termocondizionate con rimontaggi giornalieri. Filtrazione e imbottigliamento a febbraio.

Storia





La storia di Speri Viticoltori inizia nella prima metà del XIX secolo e, a oggi, la famiglia Speri ha raggiunto la settima generazione. I loro vigneti si estendono nelle zone migliori della Valpolicella classica per circa 60 ettari.

