



Valpolicella Classico 2023

Rouge rubis avec des reflets violets. Arômes intenses et cristallins de violette, de cerise rouge et de framboise. En bouche, il est moyennement corsé avec une acidité fraîche et des arômes en filigrane.

Producteur	Speri Viticoltori
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Vénétie
Sous-région	Valpolicella
Appellation	DOC
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	12° - 15°
Conservation	2026 - 2028
Cépages	Corvina, Molinara, Rondinella
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	320484
Accord mets et vins	Légumes, Grillades, Pâtes, Pizza
Avis	James Suckling 91/100



Vinification

Les raisins sont vendangés à la main de fin septembre à mi-octobre et égrappés au frais. Fermentation avec macération pendant 8 jours à une température contrôlée de 20 - 24° C en cuves inox thermoconditionnées avec remontages quotidiens. Filtration et mise en bouteille en février.

Histoire

L'histoire de Speri Viticoltori commence dans la première moitié du XIXe siècle. Aujourd'hui, le domaine de la famille Speri est dirigé en septième génération. Ses vignobles s'étendent sur près de 60 hectares dans les meilleures zones productrices de valpolicella classique.

