



Ripasso Valpolicella Classico Superiore Speri 2023

Robe rubis. Le nez offre des arômes fruités évoquant la cerise et des notes épicées. En bouche, le vin est harmonieux, élégant, avec une acidité présente, une teneur en alcool appropriée et une belle longueur.

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	16° - 18°
Conservation	2028 - 2029
Cépages	Corvina, Molinara, Rondinella
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	322586
Accord mets et vins	Grillades, Pâtes, Bœuf



Vinification

Vendanges à la main. Vinification en cuve en acier. En mars, le vin fermenta brièvement sur du marc d'amarone. Elevage d'environ 2 mois en grands fûts de chêne slavon.

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.

