



Ripasso Valpolicella Classico Superiore Speri 2023

Colore rosso rubino. Al naso aromi fruttati che ricordano la ciliegia e note speziate. Al palato armonico ed elegante con un'acidità presente, una gradazione alcolica adeguata e un buon finale.

Produttore	Speri Viticoltori
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Veneto
Sottoregione	Valpolicella
Classificazione	DOC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	2028 - 2029
Vitigni	Corvina, Molinara, Rondinella
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico
Numero articolo	322586
Adatto a	Carne alla griglia, Pasta, Manzo



Vinificazione

Vendemmia a mano. Vinificazione in vasche di acciaio. A marzo il vino rimane brevemente sulle vinacce dell'Amarone. Affinamento di circa 2 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia.

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.

