

Valpolicella Classico Superiore DOC



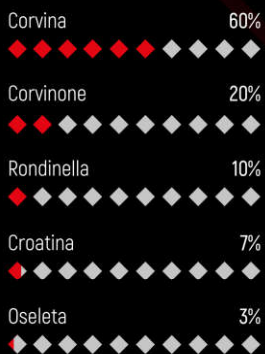
"Ronchiel", "La Costa", "Monte Sant'Urbano"
Vitigni - Vineyards



12
months



3
months



18-20°C



1 hour
before serving



13,5% vol.



0,75 L / 1,5 L



◆ **Vendemmia:** raccolta manuale, tardi fine ottobre.

Vinificazione: vinificato in rosso con circa 15 giorni di macerazione sulle bucce, fermentazione a temperatura naturale.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino carico, vino armonioso, sapido, profumo intenso e gradevole.

Abbinamenti: si addice soprattutto ai secondi piatti, prediligendo in particolare gli arrosti, l'agnello al forno e i formaggi di media stagionatura.

◆ **Harvest:** the grapes are hand cropped in late October when they are extremely ripe.

Vinification: vinification in red with the wine makers system with approx. 15 days of maceration on the grape skins and fermentation occurring at a natural temperature.

Tasting notes: deep ruby red colour, hamonious, fruity, intense and enjoyable.

Food matches: this wine goes well with roasted meats, roast lamb and matured cheeses.

SCRIPANI