

CA' RUGATE

— VITICOLTORI —
IN SOAVE E VALPOLICELLA

CAMPO BASTIGLIA VALPOLICELLA RIPASSO

Denominazione: VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC

COLORE ROSSO GRANATO CARICO. I PROFUMI SONO FRUTTATI CON NOTE DI CILIEGIA E FRUTTA ROSSA CON SFUMATURE FLOREALI E DI SPEZIE. IL SAPORE IN BOCCA È PIENO E VELLUTATO GRAZIE AI TANNINI MORBIDI CHE LO CARATTERIZZANO.



Uvaggio:

VARIETÀ PREVISTE DAL DISCIPLINARE



Zona di produzione:

MIGLIORI UVE DEI VARI VIGNETI DELLA ZONA VALPOLICELLA DOC

Terreni:

RICCHI DI SCHELETRO E PREVALEMENTEMENTE CALCAREI.



Resa:

COME DA DISCIPLINARE



Vinificazione:

IL RIPASSO È UNA PRATICA TRADIZIONALE, CHE COMPORTA, DOPO LA PIGIATURA DELLE UVE APPASSITE DELL'AMARONE, LA RIFERMENTAZIONE DELLE VINACCE SU UN VINO D'ANNATA.



Abbinamenti gastronomici:

CARNI ROSSE ALLA GRIGLIA O ARROSTO. FORMAGGI DI MEDIA STAGIONATURA. PRIMI PIATTI CON SUGHI DI CARNE. IDEALE PER: APERITIVO



Grado alcolico:

13.5% CIRCA

Temperatura di servizio:

16°C



Formati bottiglie:

750 ML - 1500 ML