



San Michele

---

## VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE

---

### DENOMINAZIONE

Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC

### UVAGGIO

Corvina, Rondinella, Molinara

### ZONA DI PRODUZIONE

Valpolicella Classica

### TECNICA DI VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

### AFFINAMENTO

In botti di rovere.

### IMBOTTIGLIAMENTO

Dopo circa 24 mesi dalla vendemmia.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso intenso con riflessi violacei.  
Profumo: aroma elegante, frutti di sottobosco, marasca. Fine e complesso.  
Gusto: pieno, corposo, equilibrato, persistente.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20 °C

### ABBINAMENTI

Accompagna bene formaggi mediamente stagionati, salumi, arrosti in genere, carni alla brace, primi piatti a base di selvaggina; ottimo con i "bigoli" al ragù.