



San Michele

VALPOLICELLA RIPASSO

Denominazione di Origine Controllata

CLASSICO SUPERIORE

biologico  organic

UVAGGIO

Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta.

ZONA DI PRODUZIONE

Valpolicella Classica.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

In barrique e tonneau di secondo passaggio per 24 mesi.
Prosegue poi l'affinamento in botti da 25 hl
per altri 24 mesi.

IMBOTTIGLIAMENTO

Dopo circa 48 mesi dalla fermentazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso intenso.
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, arrostiti in genere, carni alla brace,
primi piatti a base di selvaggina;
ottimo con i "bigoli" al ragù.