



Bure Alto Ripasso

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC

DESCRIZIONE SENSORIALE

*Colore: rosso rubino intenso.
Profumo: ricco e speziato, con note di pepe nero e sentori di uva passita.
Sapore: pieno, molto intenso, speziato, note di ciliegia matura.*

UVE

Corvina Veronese,
Rondinella, Molinara.

PROVENIENZA

Vigneto Bure Alto.



VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

Vendemmia manuale a fine Settembre; fermentazione in botti di acciaio per circa 9 giorni, viene successivamente rifermentato sulle vinacce dell'Amarone per circa 12/13 giorni, con continui rimontaggi giornalieri. Successivamente affina per 18 mesi in botti di rovere di Slavonia da 65 hl e per 6 mesi in bottiglia.

ALCOL

13% by vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18°C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Eccellente con bolliti, brasati e carni rosse alla griglia.

BOTTIGLIA

750 ml

www.villagirardi.it