

## VALPOLICELLA RIPASSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



### VITIGNI UTILIZZATI

CORVINA VERONESE, CORVINONE, RONDINELLA, MOLINARA

### SOTTOSUOLO

TERRENI FERROSI SU MARNE CALCAREE

### ETÀ DELLE VIGNE

15-30 ANNI

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

GUYOT E PERGOLA

### GRADAZIONE

13,5% VOL

### MATURAZIONE

4 MESI IN BOTTI DA 50 ETTOLITRI

### ALLA VISTA

ROSSO RUBINO INTENSO

### ALL'OLFATTO

RICCO ED INTENSO CON SENTORI DI CILIEGIA

### AL GUSTO

ROBUSTO, ARMONICO E VELLUTATO

### ABBINAMENTI

VINO DA ABBINARE A CARNI ALLA BRACE E FORMAGGI STAGIONATI

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C



750ml



|                       |                     |
|-----------------------|---------------------|
| ARTICOLO              | 140026              |
| TAPPO                 | SUGHERO             |
| BOTTIGLIE PER CARTONE | 6                   |
| EAN BOTTIGLIA         | 8003373140757       |
| PESO BOTTIGLIA        | 1,42 KG             |
| CARTONI PER PALLET    | 100 (5 X 20)        |
| EAN CARTONE           | 8003373140702       |
| PESO CARTONE          | 8,60 KG             |
| MISURE CARTONE        | 25,5 X 17 X 31,5 CM |
| ALTEZZA PALLET        | 170 CM              |
| PESO PALLET           | 880 KG              |



CANTINA  
CASTELNUOVO  
DEL GARDA