

## Valpolicella Sup. Ripasso D.O.C.

Vino rotondo e pieno la cui struttura e alcool sono maggiori rispetto al Valpolicella Superiore.Per questo vino, infatti, è stata adottata la tecnica del ripasso, che consiste nel far macerare un buon Valpolicella sulle vinacce ottenute dalla pigiatura di uve appassite, destinate a dare Amarone o Recioto, e quindi ancora ricche di succo.



Vitigno Caratteristiche	Corvina, Corvinone, Rondinella
Caratteristiche	
Caratteristiche	
Colore	Rosso rubino intenso
Bouquet	Sentori ci ciliegia e frutti di bosco
Gusto	Rotondo e pieno
Accostamenti	Carni alla griglia, arrosti e formaggi
Temperatura di servizio	18 - 20 °C
Codice a barre bottiglia	
Codice a barre cartone	
Nr. bottiglie per cartone	6
Nr. cartoni per pallet	76
Nr. cartoni per strato	19
Nr. strati per pallet	4/5
	25x16,5x33
Peso cartone in Kg	8,9
Peso pallet in Kg	710
	Bordolese Riva
	750 ml
gradazione	13,5 - 14% vol
Area di produzione	Illasi, Quinto, Mezzane di Sotto, Montorio
i ii ca ai pi caazione	muoi, vanito, mezzane di sotto, montorio
	Gusto  Accostamenti  Temperatura di servizio  Codice a barre bottiglia Codice a barre cartone  Nr. bottiglie per cartone  Nr. cartoni per pallet  Nr. cartoni per strato  Nr. strati per pallet  Dimensione Cartone  Peso cartone in Kg