



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Scudo

Denominazione: Valpolicella Ripasso DOC

Vitigni: Corvina, Rondinella e Molinara

Tipologia terreno: Calcareo e argilloso

Vinificazione: Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino, pigiate e pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, segue affinamento in botti di legno e/o barriques

Affinamento: Legno e acciaio

Colore: Rosso intenso con riflessi granati

Profumo: Note di frutta rossa matura, confettura e leggeri sentori speziati

Sapore: Il palato è pieno, armonico, vellutato e rotondo, di buona persistenza ed un ottimo equilibrio

Grado alcolico: 14% vol

Temperatura di servizio: 18-20 °C | 64,4°F

Abbinamenti: Perfetto con arrostiti, selvaggina e grigliate, ottimo con formaggi stagionati, da provare con primi a base di carne come il pasticcio o delle polpette di carne

Descrizione:

Valpolicella Ripasso Doc "Scudo" è prodotto nella Tenuta in Valpolicella, su colline ben esposte e ventilate. Ottenuto da una selezione di vitigni autoctoni come Corvina, Rondinella e Molinara, gli stessi uvaggi dell'Amarone. L'uva viene pigiata e pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. Si ottiene infatti da una rifermentazione (2° fermentazione) sulle vinacce di Amarone tra gennaio e febbraio, ancora intrise di vino, per poi seguire un affinamento in legno. Si presenta di colore rosso intenso con riflessi granati. Al naso prevalgono le note di frutta matura, di confettura e leggeri sentori speziati e un finale mandorlato. Al palato il gusto è pieno, armonico, vellutato e rotondo con una buona persistenza. Perfetto con arrostiti, selvaggina e grigliate, ottimo con formaggi stagionati, da provare con le polpette di carne. Viene servito a 18-20 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

