

Valpolicella Superiore Doc

ROCCA SVEVA



ROCCA SVEVA

LE ECCELLENZE



Uve

Corvina, Rondinella e Molinara

Vinificazione e affinamento

Le uve raccolte manualmente vengono fatte macerare per circa 15 giorni. Dopo la svinatura, la maturazione avviene in botti di rovere grandi, per almeno 10 mesi. Segue l'affinamento in bottiglia

Colore

Rosso rubino brillante

Profumo

Frustrato intenso con sentore di frutta a bacca rossa e di amarena

Sapore


Di buona struttura e persistenza, con un tannino consistente ed elegante

% Alcool 13%

 Temperatura di Servizio 14-16°C.

PREMI & RICONOSCIMENTI




BIBENDA (A.I.S.)
2019