

Valpolicella Superiore Ripasso DOC

ROCCA SVEVA


ROCCASVEVA
vini dell'alta tradizione veronese

LE ECCELLENZE



Uve

Corvina, Corvinone e Rondinella

Vinificazione e affinamento

Il Valpolicella Superiore fresco di annata viene "ripassato" sulle vinacce dell'Amarone. Si ha quindi una seconda macerazione/fermentazione di circa 8-10 giorni. Dopo la svinatura, il vino ripasso prosegue l'affinamento per il 30% in barrique e per il 70% in botti di rovere per 12 - 18 mesi

Colore

Rosso rubino intenso con riflessi che tendono all'aranciato con l'invecchiamento

Profumo

Intenso e ampio di frutta, tra cui spiccano la ciliegia, la mora e piacevoli note di vaniglia

Sapore

Di buona persistenza, elegante con una trama di tannini armonici e setosi

% Alcool 14%

 Temperatura di Servizio 14-16°C.

PREMI & RICONOSCIMENTI



94 PUNTI
I MIGLIORI VINI
ITALIANI 2021
LUCA MARONI




BIBENDA 2021
FONDAZIONE
ITALIANA
SOMMELIER



87 PUNTI
I VINI DI
VERONELLI
2021



ttt
VITAE
LA GUIDA VINI
2021



TOP 100
VINI ITALIANI
2021



85 PUNTI
INTERNATIONAL
WINE CHALLENGE
2020



95 PUNTI
5 STAR WINES
THE BOOK
2020



88 PUNTI
DECANTERWORLD
WINEAWARDS
2020



SILVER
MUNDUS VINI
2020



86-89 PUNTI
I VINI DI
VERONELLI
2020