

# Valpolicella Classico Superiore DOC



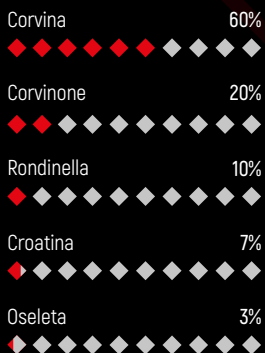
"Ronchiel", "La Costa", "Monte Sant'Urbano"  
Vitigni - Vineyards - Weinberge



12  
months



3  
months



18-20°C



1 hour  
before serving



13,5% vol.



0,75 L / 1,5 L



◆ **Vendemmia:** raccolta manuale, tardi fine ottobre.

**Vinificazione:** vinificato in rosso con circa 15 giorni di macerazione sulle bucce, fermentazione a temperatura naturale.

**Caratteristiche organolettiche:** colore rosso rubino carico, vino armonioso, sapido, profumo intenso e gradevole.

**Abbinamenti:** si addice soprattutto ai secondi piatti, prediligendo in particolare gli arrostiti, l'agnello al forno e i formaggi di media stagionatura.

◆ **Harvest:** the grapes are hand cropped in late October when they are extremely ripe.

**Vinification:** vinification in red with the wine makers system with approx. 15 days of maceration on the grape skins and fermentation occurring at a natural temperature.

**Tasting notes:** deep ruby red colour, harmonious, fruity, intense and enjoyable.

**Food matches:** this wine goes well with roasted meats, roast lamb and matured cheeses.

◆ **Ernte:** Per Hand gepflückt, spät ende Oktober.

**Weinherstellung:** Ca. 15 Tage Mazeration in ihren Traubenschalen, Gärung in natürlicher Temperatur.

**Organoleptische Charakteristika:** Volles Rubinrot, harmonischer, schmackhafter Wein; intensiver und wohltuender Duft.

**Kombination:** Der Wein passt vor allem zu Hauptgängen, bevorzugt zu Braten, Lamm aus dem Ofen und mittel gereiften Käsen.

SCRIPANI