



Valpolicella Ripasso DOC

Valpolicella Ripasso DOC 2020

Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

Ce vin est obtenu par la méthode du "ripasso", où le Valpolicella est refermenté sur les peaux de raisins ayant servi à la production d'Amarone, lui conférant une richesse et une complexité accrues

Accord : Idéal sur des plats de bœuf grillé, un risotto à la truffe ou des fromages affinés corsés, il révèle une richesse aromatique complexe et raffinée