



ROCCA

Vini Superiori



Valpolicella Ripasso

Denominazione di Origine Controllata

Superiore

Zona di produzione: *comprende in tutto o in parte i territori dei Comuni di: Marano, Fumane, Negrar, S. Ambrogio, S. Pietro in Cariano, Dolcè, Verona, S. Martino Buon Albergo, Lavagno, Mezzane, Tregnago, Illasi, Colognola ai Colli, Cazzano di Tramigna, Grezzana, Pescantina, Cerro Veronese, S. Mauro di Saline e Montecchia di Crosar*

Vitigni: *Corvina, Corvinone, Rondinella e altre varietà*

Alcool: *14,5% vol*

Caratteristiche organolettiche: *colore rosso rubino intenso; al naso chiaro profumo di frutta rossa, con accenti di vaniglia e cacao. Caldo, vellutato e corposo in bocca. Ha buona persistenza data dalla combinazione ottimale di estratti e sostanze fenoliche*

Abbinamenti gastronomici: *tutti i piatti di carne, come quelli tradizionali del territorio*

Potenziale invecchiamento: *4/6 anni dalla vendemmia.*

Temperatura di servizio: *18 °C*