



VALPOLICELLA D.O.C. RIPASSO "CLIVUS"



VITIGNO: Corvina, Rondinella.

VIGNETI:

Situati nella zona collinare della Val d'Ilasi e di Cazzano di Tramigna.

TECNICHE PRODUTTIVE:

Le uve vengono sottoposte all'antica tecnica del ripasso: una prima fermentazione nel mese di ottobre seguita da una seconda fermentazione sulle vinacce del Recioto nel mese di marzo. Affinamento in legno.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: vinoso, caratteristico e intenso.

Gusto: asciutto, di buon corpo, sapido e armonioso.

Gradazione alcolica: 13.5 % vol.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Primi piatti con condimenti corposi, arrostiti, brasati, carni rosse alla griglia, formaggi stagionati.

SERVIZIO:

Va servito in bicchieri "ballon" ad una temperatura di 16-18° C. da stappare un'ora prima di servire.