



MORANDINA valpolicella ripasso doc



ZONA DI PRODUZIONE Mezzane, Tregnago

ETÀ DEL VIGNETO impianto 2001

ESPOSIZIONE Sud - Est

ALTITUDINE 450 m

TIPOLOGIA DEL TERRENO Glaciale

VITIGNI Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot

RESA PER ETTARO 50 hl/Ha

EPOCA DI VENDEMMIA metà Ottobre

TECNICHE DI VINIFICAZIONE ripasso del vino Valpolicella sulle vinacce dell'Amarone. La macerazione dura 5 giorni. Affinamento di 12 mesi in tonneaux di Allier.

ESPRESSIONE

Di colore rosso rubino con riflessi violacei. Il profumo della ciliegia amarena è molto evidente così come la spezia. Al palato si presenta sapido e dotato di una bella freschezza arricchendosi poi con sensazioni di ciliegia, prugna in confettura e rabarbaro.

ABBINAMENTI

Ideale per una cucina di carne rossa e con i sughi di carne sui primi piatti di pasta o riso all'isolana. Sostiene i salumi di lungo affinamento e il Jamon Iberico Pata Negra e Serrano.