



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Onice

Denominazione: Valpolicella Ripasso DOC

Vitigni: Corvina, Rondinella e Molinara

Tipologia terreno: Calcareo e argilloso

Vinificazione: Pressatura delicata, la prima fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, mentre la seconda viene effettuata sulle vinacce dell'Amarone tra gennaio e febbraio

Affinamento: Legno e acciaio

Colore: Rosso intenso con riflessi granati

Profumo: Note di frutta rossa matura, confettura e leggeri sentori speziati

Sapore: Il palato è pieno, armonico, vellutato e rotondo, di buona persistenza ed un ottimo equilibrio

Grado alcolico: 14 % vol

Temperatura di servizio: 18-20 °C | 64,4°F

Abbinamenti: Perfetto con arrosti, selvaggina e grigliate, ottimo con formaggi stagionati, da provare con primi a base di carne come il pasticcio o delle polpette di carne

Descrizione:

Valpolicella Ripasso - Onice è prodotto nella Tenuta in Valpolicella, su colline ben esposte e ventilate. Si presenta di colore rosso intenso con riflessi granati, ed è ottenuto dagli stessi uvaggi dell'Amarone. Si ottiene infatti da una rifermentazione sulle vinacce di Amarone, ancora intrise di vino, per poi seguire un affinamento in legno per 6-12 mesi con successivo affinamento in bottiglia per altri 2-3 mesi. Al naso prevalgono le note di frutta rossa matura, di confettura e leggeri sentori speziati e un finale mandorlato. Al palato il gusto è pieno, armonico, vellutato e rotondo con una buona persistenza ed un ottimo equilibrio.

Perfetto con arrosti, selvaggina e grigliate, ottimo con formaggi stagionati, da provare con primi a base di carne come il pasticcio o delle polpette di carne. Viene servito a 18-20 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

