



Morandina

Valpolicella Ripasso DOC

Zona di produzione Mezzane, Tregnago

Età del vigneto impianto del 2001

Esposizione sud est

Altitudine 450 metri

Tipologia del terreno Calcareo

Vitigni Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

Sistema di allevamento Guyot

Resa per ettaro 60 hl/ettaro

Epoca di vendemmia Inizio ottobre

Tecniche di vinificazione Vino Valpolicella ripassato sulle vinacce dell'Amarone. Affinamento di 12 mesi in tonneau di Allier, 2 mesi di botte grande 20 hl.

RIPASSO SECONDO GRAZIANO

“Un Ripasso che vuole essere espressione del terroir più che delle tecniche di cantina, un vino di sostanza che non dimentica il profilo di eleganza e finezza.”

DESCRIZIONE

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.

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.

