



## VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO „MEZZOPIANO“ DOC

Italo Cescon | Roncadelle di Ormelle



Origine	Veneto   Italie
Producteur	Italo Cescon   Roncadelle di Ormelle
Cépage	70% Corvina   25% Rondinella   5% Molinara
Vinification	Élevé pendant 3 mois dans des cuves en ciment, puis 9 mois en barriques slaves.
Couleur	Rouge rubis
Dégustation	Notes filigranes de baies épaissies. Touche de douceur, épicée et élégante. Tendrement fondant avec de magnifiques arômes de grillé. Corsé, dense avec une belle finesse. Fruité de baies sans être sucré.
Caractère	Élégant et équilibré en bouche. Des arômes fruités discrets, denses et finement épicés. Les arômes de torréfaction et les tanins doux et flatteurs accompagnent la longue finale.
Convient avec	Viandes grillées, gibier, agneau, volaille, plats à base de champignons, pizza, pâtes, risotto, cuisine méditerranéenne et avec les fromages mûrs.
Température de service	18° - 20°C
Garde	6 - 8 ans