



## VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE DOP "PODERE BERTAROLE"



### Vigneto

Esposizione a sud-ovest, da 150 a 300 m s.l.m., su tufi, basalti e calcari eocenici.



### Vitigni

- 70% Corvina, Corvinone
- 20% Rondinella
- 10% Molinara



### Affinamento

Botti di rovere francese per 6-8 mesi.  
Bottiglia 6 mesi.



### Dati analitici

Variabili secondo annata

- Alcool: 14 % vol.
- Acidità totale: 5,50 g/l
- pH: 3,55
- Estratti 34 g/l



### Longevità dalla vendemmia

8 /10 anni



### Colore

Rosso intenso rubino - granato.



### Bouquet e note degustative

Profumo pulito, di frutti del sottobosco, amarene e prugne, speziato leggero di cuoio e pepe. Il corpo, robusto e complesso, ricorda armoniosamente i sentori dell'olfatto.



### Servizio

Temperatura ambiente, in ampi bicchieri di cristallo.



### Abbinamenti consigliati

Si accompagna a tutte le carni rosse (al forno, alla brace, arrosto e brasate), selvaggina di piuma e di pelo e a formaggi stagionati e dal gusto deciso.

### Formati



Azienda Agricola Corteforte

Via Osan, 45 · Fumane (VR) Italy Tel. + 39 045 68 39 104 · Fax. +39 045 68 39 104

www.corteforte.it · info@corteforte.it