



AZIENDA AGRICOLA
LA MARGA

www.lamaregavini.it



Valpolicella Ripasso

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

BOTTIGLIA GL 72 Vetro	CAPSULA C/PVC 90 Plastica / PVC	TAPPO FOR 51 Sughero	RACCOLTA DIFFERENZIATA VERIFICA IL SISTEMA DI RACCOLTA DEL TUO COOMUNE
---------------------------------	---	--------------------------------	--

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneto caratteristico situato sulle colline della Valpolicella, esposte a Sud-Est.

VITIGNI

Corvina 40%, Rondinella 30% e Corvinone 30%.

VINIFICAZIONE

In rosso con lunga macerazione sulle bucce con pigiatura soffice.

AFFINAMENTO

In contenitori di pregiato rovere francese per 12-18 mesi.

COLORE

Rosso rubino tendente all'impenetrabilità

GUSTO

Boccato ricco e persistente con note di frutta rossa matura, cioccolato e ciliegia.

GRADAZIONE ALCOLICA

14% Vol.

BOTTIGLIA

75 cl.

ABBINAMENTI

Indicato ad accompagnare formaggi stagionati e salumi; secondi piatti dal gusto intenso come carne alla brace, bolliti e stufati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°/18° C