



## Ripasso Valpolicella Classico Superiore Speri 2022

CHF 19.80 | 10 cl = CHF 2.64

Robe rubis. Le nez offre des arômes fruités évoquant la cerise et des notes épicées. En bouche, le vin est harmonieux, élégant, avec une acidité présente, une teneur en alcool appropriée et une belle longueur.

|                               |                               |
|-------------------------------|-------------------------------|
| Producteur                    | Speri Viticoltori             |
| Type d'article                | Vin rouge                     |
| Pays                          | Italie                        |
| Région                        | Vénétie                       |
| Sous-région                   | Valpolicella                  |
| Appellation                   | DOC                           |
| Millésime                     | 2022                          |
| Format                        | 75 cl                         |
| Alcool                        | 13.5 %                        |
| Température de consommation   | 16° - 18°                     |
| Conservation                  | 2027 - 2028                   |
| Cépages                       | Corvina, Molinara, Rondinella |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites         |
| Informations complémentaires  | Biologique                    |
| Numéro d'article              | 321291                        |
| Accord mets et vins           | Grillades, Pâtes, Bœuf        |



### Vinification

Vendanges à la main. Vinification en cuve en acier. En mars, le vin fermente brièvement sur du marc d'amarone. Elevage d'environ 2 mois en grands fûts de chêne slavon.

### Histoire





---

L'histoire de Speri Viticoltori commence dans la première moitié du XIXe siècle. Aujourd'hui, le domaine de la famille Speri est dirigé en septième génération. Ses vignobles s'étendent sur près de 60 hectares dans les meilleures zones productrices de valpolicella classique.

