



Valpolicella Classico 2023

Rouge rubis avec des reflets violets. Arômes intenses et cristallins de violette, de cerise rouge et de framboise. En bouche, il est moyennement corsé avec une acidité fraîche et des arômes en filigrane.

| | |
|-------------------------------|----------------------------------|
| Producteur | Speri Viticoltori |
| Type d'article | Vin rouge |
| Pays | Italie |
| Région | Vénétie |
| Sous-région | Valpolicella |
| Appellation | DOC |
| Millésime | 2023 |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 13.5 % |
| Température de consommation | 12° - 15° |
| Conservation | 2026 - 2028 |
| Cépages | Corvina, Molinara, Rondinella |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Informations complémentaires | Biologique |
| Numéro d'article | 320484 |
| Accord mets et vins | Légumes, Grillades, Pâtes, Pizza |
| Avis | James Suckling 91/100 |



Vinification

Les raisins sont vendangés à la main de fin septembre à mi-octobre et égrappés au frais. Fermentation avec macération pendant 8 jours à une température contrôlée de 20 - 24° C en cuves inox thermoconditionnées avec remontages quotidiens. Filtration et mise en bouteille en février.

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.

