



**Azienda Agricola DAVID STERZA**  
**VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE**  
*Valpolicella Classico DOC*

Zona di Produzione: Fumane di Valpolicella (VR), zona collinare con esposizione sud-ovest

Suolo: cretaceo, argilloso-calcareo, ricco di scheletro

Uvaggio: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Oseleta

Gr. Alcolico: 13.5% vol.

Metodo di Produzione: vendemmia manuale. Fermentazione a temperatura controllata. Macerazione di 9 giorni sulle bucce e rimontaggi giornalieri. Seconda fermentazione a fine Febbraio con "ripasso" sulle vinacce dell'Amarone per circa 20 giorni

Affinamento: barrique per 12 mesi

*Note di Degustazione*

Vista: rosso rubino molto intenso

Olfatto: strutturato. Frutti di bosco a bacca rossa, note di tostatura e tabacco, vanigliato

Gusto: di corpo, fruttato ed elegante. Tannini morbidi

Consigli: temperatura di servizio 16°-18° C

Abbinamento: formaggi stagionati, antipasti di montagna, salumi e selvaggina; valorizza numerosi primi piatti, soprattutto a base di legumi, ragù. Secondi piatti della tradizione veronese



Via Pompei, 11 – Povegliano VR  
045 791155 – info@pasquettovini.it