

## Valpolicella Superiore RIPASSO 'Villa Trabucchi' – 2016



**UVE:** Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Oseleta, Forselina.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Fondo Monte Tenda, Castello. L'altimetria media dei terreni è di 200 m.s.l.m

**ALLEVAMENTO:** Pergola veronese.

**VENDEMMIA:** dalla seconda metà di settembre con la selezione dei migliori grappoli.

**APPASSIMENTO:** le uve effettuano un breve periodo di appassimento di circa 20 – 25 gg fino ad un calo medio del 25%.

**MATURAZIONE:** 24 mesi in barrique di Rovere.**CARATTERISTICHE DEL VINO:** colore rosso rubino intenso. Al naso pulito ed elegante con note di ciliegia, liquirizia e cioccolato. Al palato sontuoso e robusto, una struttura ben arrotondata e morbida con un tannino persistente. In bocca note di tabacco, liquirizia e vaniglia. Grande equilibrio e note dolci.

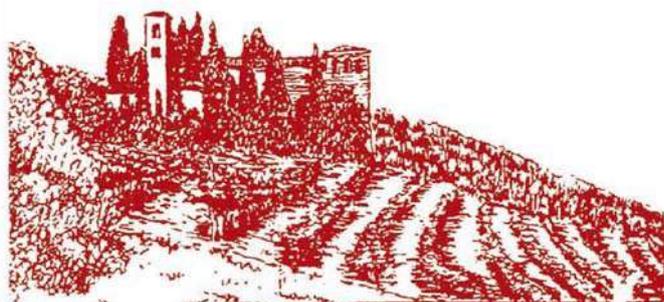


VILLA TRABUCCHI

VALPOLICELLA  
RIPASSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

SUPERIORE 2016



VILLA TRABUCCHI

VALPOLICELLA  
RIPASSO BIOLOGICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

SUPERIORE 2016



14,5% vol  
750ml e  
L13B-19

CONTIENE SOLFITI - ENTHÄLT SULFITE - CONTAINS SULPHITES - CONTIENI SULFITOS  
INHALTIGER SULFITEN - BEVÄI SULFITEN - INNEHÅLLER SULFIT - CONTIENE SULFITOS

PRODOTTO IN ITALIA

Imbottigliato all'origine da: Az. Agr. Trabucchi  
Località Monte Tenda 37031 Illasi (VR) - ITALIA  
[www.trabucchidillasi.it](http://www.trabucchidillasi.it)

Sede legale: via S. Gregorio Barbarigo, 80  
Padova (PD) - ITALIA

