



TINAZZI

TINAZZI s.r.l.

via delle Torbiere, 13

37017 - Lazise (Verona) - ITALY

Tel. +39 045 6470697

Fax +39 045 6471117

info@tinazzi.it

www.tinazzi.it



Rovertondo

Valpolicella Ripasso Superiore
DOP

Nome completo	Rovertondo I Valpolicella Ripasso Superiore DOP
Regione	Veneto
Uve	Corvina 80%, Rondinella 10%, Corvinone 10%
Vigneti	Vigneti selezionati nella zona collinare a 150-200 m.s.l.m.
Raccolta	Uve selezionate e raccolte a mano ad inizio Ottobre
Vinificazione	Pigdiraspatura delle uve con successiva macerazione e fermentazione a temperatura controllata di 22-26°C per 8/10 giorni. A fine Dicembre il vino viene ripassato sulle vinacce dell'Amarone per acquisire più corpo e complessità
Affinamento	Il vino affina in botti di rovere francese e americano da 5-20-40 hl. per un periodo di 12 mesi
Alcol	14%
Acidità Totale	5,9 g/l
Residuo Zuccherino	4,5 g/l
Estratto Secco	33 g/l
Colore	Rosso carico e luminoso
Profumo	Profumo di prugne e amarene ben integrati con note speziate e tostate
Sapore	Sapore deciso. Tannino bilanciato Persistente ed elegante
Abbinamenti	Particolarmente indicato per accompagnare i risotti autunnali (risotto ai funghi, al radicchio rosso o risotto al Tastasal), pasta e fagioli, vari piatti di carne arrosto o stufati e tradizionale carrelli di lesso con la "pearà" (salsa da contorno tipica della cucina povera veronese)
Temperatura di servizio	Da servire a temperatura ambiente 20°C

