



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

LUNANTE

Valpolicella Ripasso Classico Superiore

DOP

Nome Vino Lunante | Valpolicella Ripasso DOP Classico Superiore

Regione Veneto

Bottiglie Prodotte 6.700

Resa per ettaro 90q/ha

Uve 85% Corvina, 5% Corvinone, 10% Rondinella dalla Valpolicella Classica

Vinificazione Pigiatura soffice con diraspatura e successiva fermentazione con macerazione a 20 - 24°C. Pressatura soffice. Il vino ottenuto a fine Gennaio viene ripassato sulle bucce dell'Amarone

Maturazione Il vino affina in botti di rovere Francese ed Americano per un periodo di 12 - 18 mesi

Alcol 15% vol.

Acidità Totale 5.60 g/l

Residuo Zuccherino 2.50 g/l

Colore Rosso brillante

Profumo All'olfatto risultano spiccate note di frutta a bacca rossa come ciliegia e marasca, completate con leggere note speziate

Sapore Caldo e avvolgente al gusto che richiama le note fruttate percepite all'olfatto. Lungo nel finale

Abbinamenti Particolarmente indicato per accompagnare risotti autunnali, pasta e fagioli, vari piatti di carne arrosto o stufati

Temperatura di Servizio Stappare un'ora prima e servire a 18° - 20° C