

Valpolicella Superiore DOC

ROCCA SVEVA


ROCCASVEVA
vini dell'alta tradizione veronese

LE ECCELLENZE



Uve

Corvina, Corvinone e Rondinella

Vinificazione e affinamento

Le uve raccolte manualmente vengono fatte macerare per circa 15 giorni. Dopo la svinatura, la maturazione avviene in botti di rovere grandi, per almeno 10 mesi. Segue l'affinamento in bottiglia

Colore

Rosso rubino brillante

Profumo

Fruttato intenso con sentore di frutta a bacca rossa e di amarena

Sapore

Di buona struttura e persistenza, con un tannino consistente ed elegante

% Alcool 13%

Temperatura di Servizio 14-16°C.

PREMI & RICONOSCIMENTI




BIBENDA 2021
FONDAZIONE
ITALIANA
SOMMELIER




BIBENDA 2020
FONDAZIONE
ITALIANA
SOMMELIER