



## “MANTO” RIPASSO DELLA VALPOLICELLA DOC



**VITIGNO:** Corvina, Molinara, Rondinella.



**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12 - 14 °C



**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13,5% Vol.



**METODO DI RACCOLTA:** Manuale.



**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Accompagna perfettamente i risotti saporiti come il Risotto all'isolana, i formaggi di media stagionatura come il Monte Veronese DOP Vecchio e le carni rosse alla brace.



**ASPETTO:** Strutturato e robusto con una buona persistenza.



**COLORE:** Dal colore rosso rubino con riflessi ambrati.



**PROFUMO:** Frutta rossa matura e marcati sentori terziari.



**GUSTO:** In bocca entra fresco e fruttato con una morbidezza ben bilanciata da una leggera acidità finale. Finale fresco e fruttato, di lunga persistenza.



**VINE VARIETY:** Corvina, Molinara, Rondinella.



**SERVING TEMPERATURE:** 12 - 14 °C



**ALCOHOL CONTENT:** 13,5% Vol.



**HARVESTING METHOD:** By hand.



**SERVING SUGGESTIONS:** Ideal with tasty risottos such as Risotto all'isolana, medium-mature cheeses such as Monte Veronese DOP Vecchio and grilled red meats.



**APPEARANCE:** Structured and robust. Good persistence.



**COLOUR:** Ruby red with amber reflections.



**BOUQUET:** Ripe red fruit and marked tertiary scents.



**TASTE:** Fresh and fruity on the palate with a softness well balanced by a slight final acidity. Fresh and fruity finish, long persistence.