

VALPOLICELLA SUPERIORE DOC




PREMI AWARDS



ROCCA SVEVA

vini dell'alta tradizione veronese

 750 ml

% 13

UVE / GRAPES:

Corvina, Corvinone e Rondinella.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO / VINIFICATION AND MATURATION

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. / *Grapes are picked by hand, then juice macerates on the skins for about 15 days. The wine matures a minimum of 10 months in large oak ovals, followed by bottle-ageing.*

COLORE / COLOUR:

Rosso rubino brillante. / *Luminous ruby red.*

PROFUMO / BOUQUET:

Fruttato intenso con sentore di frutta a bacca rossa e di amarena. / *Intensely fruity, with fragrances of wild red berry and sour cherry.*

SAPORE / FLAVOUR:

Di buona struttura e persistenza, con un tannino consistente ed elegante. / *Well-structured and lengthy, with dense suite of elegant tannins.*

