

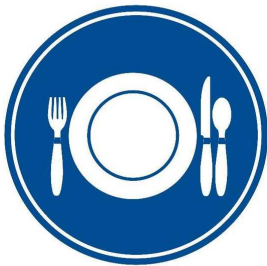


VALPOLICELLA RIPASSO Classico
Superiore DOC LE CROSARE
Cantine Lenotti - Veneto

**50% Corvina, 20% Sangiovese et 30 %
d'autres cépages autochtones (Pelara,
Rebo, Dindarella e Oseleta)**

**Après fermentation et conservation
en cuve inox durant 3 mois,
refermentation sur le moût
d'Amarone (système "Ripasso") et
affinage de 12 mois en futs de chêne.**

**Robe rouge grenat intense.
Nez de fruits rouges mûres
et de vanille.
Bouche ronde et veloutée.**



**Viande rouge, gibier et
fromages affinés ou tout
simplement pour le
plaisir.**



**Servir à
18 ou 19°C**



**A consommer
dans les 4 ou 5 ans**

**N'hésitez pas à nous contacter pour d'autres
conseils afin d'accorder, au mieux,
les vins à votre menu.**

www.fravinoepasta.be info@fravinoepasta.be

