

Especiado
Elegante
Extrovertido



TEVESCHI SAN ROCCO

País: Italia
Región: Valpolicella Ripasso DOC Superiore
Cepa: 35% Corvina, 35% Corvinone,
20% Rondinella, 10% Rosignola, Oseleta,
Negrrara, Dindarella.

Después de la decantación del Amarone, una parte del vino Valpolicella producido el otoño anterior se coloca sobre el orujo dejado en barrica. Las uvas utilizadas proceden todas de las colinas de Morrena de Valpolicella, con arcilla roja y caliza. La vendimia a finales de septiembre trae uvas maduras y sanas a la bodega.

Después de una fermentación alcohólica con maceración de 15 días a 28°C y fermentación maloláctica espontánea, en marzo el vino se clarifica espontáneamente y comienza una segunda fermentación lenta sobre orujo de Amarone y Recioto durante otros 8 a 10 días a 18°C. Luego se refina en barrica de roble de Eslavonia durante 1 a 2 años y luego 6 meses más en botella.

 Potencial de guarda 12-16 años

✓ 330 y 1200
msnm

 Suelo: Arcilla
y Caliza

5,500
vides x Ha

Ripasso de
Amarone



18 meses
Roble de Eslavonia

CARACTERÍSTICAS DEL VINO

APARIENCIA

Color: Rubí granate



INTENSIDAD


Bajo Alto

PERFIL AROMÁTICO

- Mineralidad
- Ciruelas pasas
- Romero
- Cerezas en licor
- Mentolados de eucalipto
- Especias (canela)

MARIDAJE

- Remolacha ahumada con frutos del bosque
- Carnes rojas en cocciones lentas
- Embutidos y Jamones Ahumados
- Costillas de Cerdo en salsa Teriyaki / BBQ
- Brisket ahumado con salsa de ciruelas pasas y pistacho
- Hongos y Quesos

PERFIL DE SABORES

Sedoso y fresco

Delicadas notas amargas

| | |
|---------|---|
| Dulzura |  |
| Acidez |  |
| Taninos |  |
| Alcohol |  |
| Cuerpo |  |
| | Bajo Alto |

TEMPERATURA

 16° C