



## 2007 Valpolicella DOC Ripasso

Classico Superiore DeLio Vivaldi

Rouge grenat rayonnant. Nez complexe, bien développé, de cerise noire et fruit sec – prune et raisin de Corinthe – avec une trace de cannelle. Bouche aromatique, douce et coulante, au fruité incroyablement délicat de pruneau mûr; structure tannique élégante et d'une texture équilibrée; finale harmonieuse, à la longue persistance aromatique.

**Cotation:** Score 17/20

**Conseils pour le service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

**Potentiel de garde:** 2009 - 2015

**Cépage(s):** Corvina, Rondinella, Corvinone

**Teneur en alcool:** 13.5%

**Pays d'origine:** Italie

**Région:** Vénétie

**Producteur:** Vivaldi

**Type de vins:** : Vins rouges puissants

**Accord mets - vins:** Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

## Carte pour les clips de étagère de vin

Taille: A7 74x105



### **2007 Valpolicella DOC Ripasso**

Classico Superiore DeLio Vivaldi

**Cépage(s):** Corvina, Rondinella, Corvinone

**Teneur en alcool:** 13.5%

**Conseils pour le service:** Chambré entre 15 et 17 degrés.  
Jeune gagne à être décanté.

**Potentiel de garde:** 2009 - 2015