



VILLA
CANESTRARI

dal 1888

I LASI Valpolicella
Denominazione di Origine Controllata
Superiore RIPASSO

VIGNETO: collinare, 230 s.l.m.;
terreno tufaceo, argilloso e calcareo con
esposizione sud-ovest.



Corvina e Corvinone 75%,
Rondinella 15%,
altri vecchi vitigni 10%.

Ripasso sulle vinacce dell'Amarone



12 mesi in botti di Rovere



6 mesi in bottiglia.

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: speziato, caratteristico, intenso.

Sapore: pieno, rotondo e vellutato.

Gradazione Alcolica: 13,5% Vol.



Primi piatti con funghi e/o ragout,
carni alla brace, selvaggina da pelo
e piuma, formaggi stagionati.



18° C

