

VALPOLICELLA RIPASSO



Zona di produzione	Verona, Valpolicella
Denominazione	Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore
Vitigni	Corvina, Corvinone e Rondinella
Vigneto	Da vocati vigneti collinari nella zona Classica della Valpolicella. Tradizionale, da uve fresche raccolte a mano. Macerazione per 10 giorni. In Febbraio il vino viene ripassato sulle vinacce di Amarone per acquistare più corpo e complessità.
Vinificazione	Il vino affina in botti di rovere di Slavonia da 50 hl per 12 mesi; segue un'ulteriore evoluzione in bottiglia per 4 mesi.
Affinamento	Rosso rubino intenso. Profumo vinoso delicato, etereo. Sapore asciutto, armonico, morbido con tipico retrogusto amarognolo.
Note degustative	Alcol 13,50% Vol. Acidità 5,6 g/l Residuo zuccherino 5,5 g/l
Dati analitici	Classico rosso ideale su piatti di arrosti, brasato, salumi, selvaggina. Servire a 20 °C.
Gastronomia	Invecchiamento fino a 5/6 anni. Mantenere la bottiglia coricata in ambiente a temperatura e umidità costanti.
Conservazione e invecchiamento	