



RIPASSO DELLA VALPOLICELLA DOC

“RI-PASSATO SULLE VINACCE
DELL’AMARONE”



AREA DI PRODUZIONE

Le uve di questo vino crescono nel cuore della Valpolicella, nella zona collinare alle porte di Verona.

VITIGNO

Corvina, Corvinone, Rondinella

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

La vendemmia manuale inizia nella prima decade di ottobre. Ad una leggera pressatura segue la macerazione di 10/12 giorni a temperature controllate. Il mosto così ottenuto viene fatto fermentare in serbatoi di acciaio. Terminata la fermentazione il vino viene “ripassato” sulle vinacce di un altro vino simbolo della regione l’Amarone. Conclude il lungo processo di lavorazione l’invecchiamento in legno.

COLORE

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Color rosso rubino intenso. Al naso le note speziate si intrecciano all’aroma di uva passita e mandorla amara. Dal gusto deciso, corposo ed asciutto con note di ciliegia.

ALCOOL 13,5% 

IL CONSIGLIO

Dà il meglio di sé con piatti a base di carni rosse come bistecche alla brace, brasati... e selvaggina

