



RIPASSO SUPERIORE 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 barrique per almeno un anno.

COLORE

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Color rosso carminio. Al naso le note spiccano le note speziate e di frutta matura di sottobosco. Al palato morbido, rotondo dal tannino ben bilanciato con la nota di frutti rossi.

ALCOOL 14 % 

IL CONSIGLIO

Eccellente abbinato a pietanze dal gusto intenso come formaggi stagionati, salumi, selvaggina.

