

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC

Tipologia Vino rosso secco
Wine Red dry wine

Uvaggio Corvina, Corvinone, Rondinella
Grapes

Zona di Produzione Colline del Valpolicella, a nord di Verona.
Production area Hills of Valpolicella Classico, north of Verona.

Suolo Terreni argillosi compatti
Soil Argillaceous and calcareous ground of glacial and alluvial origin

Sistema di allevamento Guyot, pergola veronese
Growing technique Guyot, veronese pergola

Vinificazione Pigiatura soffice con diraspatura. Fermentazione per 10 giorni a temperatura da 23 a 27°, fino a completa estrazione di colore e profumi nel solo mosto fiore senza pressatura. Il Valpolicella così ottenuto a fine inverno viene ripassato, cioè lo si fa rifermentare sulle vinacce di Amarone. In questo modo il vino assume maggiore corpo e intensità alla degustazione.
Vinification Soft pressing and destalking. Fermentation for 10 days at controlled temperature from 23 to 27°, up to complete extraction of color, bouquet and tannins. This Valpolicella is "Ripassato", make another fermentation on the grapes of Amarone. In this way this Valpolicella denotes a robust body and a rich bouquet.

Affinamento 6 mesi in botte legno grande, 2 mesi in bottiglia
Refinement 6 months in oak wood, 2 months in bottle

Caratteristiche organolettiche Colore: rosso molto intenso con tonalità leggermente violacee. Profumo: al naso irrompe l'amarena sotto spirito e prugna secca
Organoleptic aspects Sapore: denota struttura e persistenza, armonia e morbidezza.
Colour: dark ruby red with purple lights.
Bouquet: ethereal, intense whit cherry under spirit.
Taste: strong structure and smoothness.

Gradazione alcolica 13,5% vol.
Alcohol content

Temperatura di servizio 14 - 16 °C, avendo cura di stappare la bottiglia almeno 1 ora prima.
Serving temperature Serving temperatur 14-16 °C, uncork the bottle one hour in advance.

Abbinamenti Ottimo complemento per ogni piatto a base di carni rosse, pollame, selvaggina o formaggio
Gastronomical combination Perfect with red meats, roasts, game and mature cheese

Consumo 4-5 anni
Preservation Can be aged for 4-5 years.



Valetti

Azienda Vinicola Valetti Luigi srl
Via Pragrande, 8 - 37010 Calmasino di Bardolino VR
Tel: +39 045 7235075 - E-mail: valetti@valetti.it - www.valetti.it