

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC

- Tipologia Wine** Vino rosso secco
Red dry wine
- Uvaggio Grapes** Corvina, Corvinone, Rondinella
- Zona di Produzione Production area** Colline del Valpolicella, a nord di Verona.
Hills of Valpolicella Classico, north of Verona.
- Suolo Soil** Terreni argillosi compatti
Argillaceous and calcareous ground of glacial and alluvional origin
- Sistema di allevamento Growing technique** Guyot, pergola veronese
Guyot, veronese pergola
- Vinificazione Vinification** 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.
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 Refinement** 6 mesi in botte legno grande, 2 mesi in bottiglia
6 months in oak wood, 2 months in bottle
- Caratteristiche organolettiche Organoleptic aspects** Colore: rosso molto intenso con tonalità leggermente violacee. Profumo: al naso irrompe l'amarena sotto spirito e prugna secca
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 Alcohol content** 13,5% vol.
- Temperatura di servizio Serving temperature** 14 - 16 °C, avendo cura di stappare la bottiglia almeno 1 ora prima.
Serving temperatur 14-16 °C, uncork the bottle one hour in advance.
- Abbinamenti Gastronomical combination** Ottimo complemento per ogni piatto a base di carni rosse, pollame, selvaggina o formaggio
Perfect with red meats, roasts, game and mature cheese
- Consumo Preservation** 4-5 anni
Can be aged for 4-5 years.



Valetti