



VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE

Nel suo colore rosso intenso dai riflessi granati si avvertono tutti gli eterei profumi dell'uva passita e delle amarene che incontrano le prugne, la viola e la mandorla.

La sua armonia di corpo, il suo sapore pieno, robusto e caldo, conferiscono a questo vino accenti di eleganza e consapevolezza di sé, della sua storia e del suo stretto legame con l'Amarone.

Il risultato della pigiatura delle uve vendemmiate a settembre, viene "ripassato" sulle vinacce ancora calde delle uve passite dell'Amarone: è l'inizio di una nuova avventura.

La seconda fermentazione alcolica permetterà al Valpolicella di trasformarsi in Ripasso, con un rinnovato colore, maggiore gradazione alcolica, più corpo e sapore aromatico.

A sigillo di un affinamento degno di un Ripasso ci penseranno poi le botti di rovere, sue custodi per 18 mesi.

Vigneti: Uve fresca proveniente da Pergola Veronese con viti di 35 anni sita nel comune di San Pietro in Cariano, Valpolicella Classica. Uva appassita proveniente da Pergola Trentina con viti fino a 60 anni sita in collina nel comune di Marano di Valpolicella, Valpolicella Classica

Metodo di produzione: Le uve vengono pigiate fresche durante la raccolta a fine settembre e successivamente, a febbraio, il Valpolicella Superiore ottenuto viene rifermentato sulle uve passite dell'Amarone

Affinamento: In botte di rovere francese per 18-24 mesi, 6 mesi in acciaio inox prima di essere imbottigliato e stagionare 6 mesi ulteriori

Uve: 65% Corvina, 20% Rondinella e 15% Corvinone

Colore: rosso rubino con riflessi granati

Profumo: speziato, etereo, amarena, viola e mandorla

Sapore: vellutato, caldo, raffinato, tannico ed equilibrato

Grado Alcol: 14% Vol.

Temperatura di servizio: 18°C, stappare circa mezzora prima del consumo

Gastronomia: lo si può accompagnare ad un gran numero di pietanze fra le quali: risotti, grigliate e arrostiti