

# VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE DOC

Il nostro Valpolicella Ripasso Classico Superiore è frutto della particolare tecnica del "ripasso": il vino Valpolicella viene prodotto dalla vinificazione delle uve pigiate appena raccolte e segue il normale corso di lavorazione.

In febbraio, quando il vino Amarone della Valpolicella ha finito la fermentazione zuccherico-alcolica, viene svinato, e sulle vinacce, ancora calde, viene immediatamente aggiunto il Valpolicella. Ora inizia una seconda vita! Avviene una rifermentazione che attribuisce caratteristiche uniche al Valpolicella Ripasso ottenuto, apportando struttura, alcol e aromi.

Il colore è Rosso rubino intenso, il profumo diventa una piacevole battaglia tra i freschi aromi di uva rossa fragrante del Valpolicella, e la frutta rossa matura e le spezie dell'Amarone. Il gusto è complesso e piacevole, l'affinamento in legno apporta equilibrio e morbidezza.

È possibile conservare questo vino per 10-12 anni al fresco (15°C), umido (75%) e al riparo dalla luce. Si consiglia di aprire la bottiglia almeno mezz'ora prima del servizio ad una temperatura di 15°C.



## **Vitigno:**

Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Croatina

## **Vigneto:**

Pergola Veronese di collina con terreno argilloso calcareo

## **Disciplinare di Produzione:**

Valpolicella Ripasso DOC

## **Affinamento:**

Botti in rovere 18 mesi

## **Colore:**

Rosso Rubino

## **Profumo:**

Ciliegia matura e spezie

## **Sapore:**

Equilibrato, morbido ed intenso

## **Grado alcolico:**

14%

## **Capacità:**

750 ml

## **Abbinamenti:**

Secondi piatti a base di carne



### **Azienda Agricola Mizzon**

Via Quar, 23  
37029 San Pietro in Cariano  
Verona - Italy

+39 045 772 5705  
info@cantinamizzon.com  
www.cantinamizzon.com

cantinamizzon  
mizzon\_winery  
CantinaMizzon

Questa cantina  
è membro di:

