



Valpolicella Ripasso DOC Superiore

Il nostro Valpolicella Ripasso DOC Superiore nasce dalla rifermentazione del Valpolicella Superiore fresco, cioè prodotto a Settembre, sulle vinacce dell'Amarone e del Recioto. Il "Ripasso" sulle bucce di Amarone dona struttura e speziatura, mentre quello sulle vinacce di Recioto gli conferisce morbidezza e aromaticità. L'unione dei due Ripasso e la successiva maturazione in botti di rovere armonizzano gli aromi e danno origine a un vino complesso e molto piacevole.

Uvaggio: Corvina 55%, Corvinone 20%, Rondinella 20%, Molinara 5%

Vigneto: Pergola veronese con terreno sabbioso/argilloso e buona presenza di limo

Disciplinare di produzione: Valpolicella Ripasso DOC

Affinamento: circa 36 mesi

Grado alcolico: 14% Vol

Capacità bottiglia: 750 ml

Colore: Rosso rubino

Naso: Ciliegia, frutta rossa matura e spezie

Palato: Intenso, morbido e equilibrato

Abbinamenti: da secondi piatti a base di carne rossa

Temperatura di servizio: circa 15° C