



VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE

Denominazione di origine controllata

TIPOLOGIA: *Vino rosso secco*

VIGNETI: *Tutte le uve provengono da vigneti di proprietà allevati a guyot dai quali otteniamo una bassa resa di uva per pianta per esprimere al meglio le caratteristiche delle varietà autoctone.*

UVAGGIO: *Corvina 40% Corvinone 30%, Rondinella 30%.*

RACCOLTA: *Uva selezionata e raccolta a mano in cassette da 5-6 Kg.*

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:
Ottenuto dalla tecnica tradizionale con cui il vino valpolicella ottenuto da uve fresche viene "ripassato" sulle vinacce dell'amarone appena svinato da cui estrae dolcezza, colore e rotondità. Matura in botti di rovere per 30 mesi. Sosta in bottiglia almeno 6 mesi.

GRADAZIONE: 14,5% vol.

DESCRIZIONE: *Colore, rosso rubino intenso. Al naso frutti rossi come il lampone e la mora. Al gusto morbido ma con buon corredo tannico, leggermente speziato con note dolci di frutta matura e amarene.*

ABBINAMENTI: *Vino di struttura ma ideale a tutto pasto, si accompagna a zuppe, risotti, carni rosse, piatti a base di selvaggina e con formaggi a media/lunga stagionatura. Temperatura di servizio: 16 - 18 °C.*

FORMATI: 0,75 l. - 1,5 l. - 3 l.