

VALPOLICELLA RIPASSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Superiore



VITIGNI

Corvina, Corvinone, Rondinella

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso intenso con riflessi granati. Al naso aromi complessi di bacche di bosco, uva sultanina e fichi. Pieno al palato con tannini morbidi e retrogusto persistente.

METODO DI PRODUZIONE

La vendemmia manuale inizia solitamente dalla seconda settimana di Settembre.

All'arrivo in cantina le uve vengono diraspate e pigiate. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox. La macerazione avviene a temperatura controllata. Segue la fermentazione alcolica che dura circa 15 giorni a 20°-24° C.

Successivamente il vino viene separato dalle bucce tramite pressatura soffice e conservato in serbatoi di acciaio fino all'epoca in cui viene pigiata l'uva appassita per produrre l'Amarone.

A questo punto il vino viene "Ripassato" sulle vinacce dell'Amarone dove rimane per circa 15 giorni alla temperatura di 24° C.

L'affinamento dura 24 mesi in tonneaux e tini troncoconici.

Temperatura di servizio:

16° - 18° C

Titolo alcolometrico:

14,00% vol.

Formati:

Bottiglia 0,75 lt

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Accompagna alla perfezione primi piatti importanti come paste ripiene o con condimenti saporiti.

Secondi di carni come arrostiti, bolliti, alla griglia e salumi mediamente stagionati. Ideale anche con formaggi di media stagionatura.

