

RIPASSO DELLA VALPOLICELLA SUPERIORE DOC



Vino di corpo complesso, speziato e dal sapore intenso, in cui sono presenti piacevoli note di ciliegia, ribes nero e liquirizia che sono il risultato della tecnica di “ripassare” il vino Valpolicella superiore sulle vinacce dell’Amarone.

Classificazione: Valpolicella Superiore Ripasso Doc;

Uve: 70% Corvina- 15% Molinara- 15% Rondinella;

Zona di produzione: Vigneti situati nella zona della Valpolicella Doc, altitudine 150-200 metri s.l.m;

Terreno: Di origine calcarea;

Sistema d’allevamento: Pergola veronese semplice;

Vendemmia: Manuale, con attenta selezione delle uve, effettuata i primi giorni di ottobre;

Fermentazione: Il Valpolicella Superiore posto sulle vinacce dell’Amarone subisce una seconda fermentazione, ricavando così maggiori sostanze fenoliche come antociani e tannini ancora presenti sulla vinacce, che danno una maggior struttura;

Affinamento: 12 mesi in botti di rovere e 12 mesi in acciaio. In bottiglia 6 mesi;

Caratteristiche: Colore rosso rubino con riflessi che tendono all’aranciato con l’invecchiamento; profumo di frutta intenso, tra cui spiccano la ciliegia e la mora. Sapore elegante e con una buona persistenza;

Abbinamento: Piatti a base di carne, brasati, stufati e selvaggina;

Temperatura servizio: 16-18°C.