



**CANTINA del CASTELLO**



**RIPASSO  
VALPOLICELLA  
RIPASSO 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.**

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.

#### **CLASSIFICAZIONE**

Vino rosso fermo

#### **VITIGNO**

Corvina 70%; Molinara 15%; Rondinella 15%

#### **ZONA DI PRODUZIONE E ALLEVAMENTO**

Vigneti situati nella zona della Valpolicella Doc, altitudine 150-200 metri s.l.m.; sistema di allevamento: Pergola veronese semplice.

#### **SUOLO**

Di origine calcarea.

#### **VINIFICAZIONE**

Vendemmia: manuale, con attenta selezione delle uve, effettuata i primi giorni di ottobre; 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; fermentazione: vasche d’acciaio a temperatura controllata; affinamento: 12 mesi in botti grandi di rovere, 12 mesi in acciaio. In bottiglia 6 mesi.

#### **ABBINAMENTO**

Piatti a base di carne, brasati, stufati e selvaggina.

#### **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

16-18°C

#### **FORMATO**

750 ml