

## “Ripasso” Valpolicella DOC Classico Superiore

---



**Regione.** Valpolicella, Verona, Veneto.



**Vigneto.** Da vocati vigneti collinari posti a 200-350 metri di altitudine, ubicati fra Valgatarà e Marano, nella zona Classica della Valpolicella.



**Uve.** Corvina Veronese e Corvinone Veronese 80%, Rondinella 20%. Selezione e raccolta manuale dell’uva matura ad ottobre.



**Vinificazione.** Valpolicella Classico Superiore prodotto con la tradizionale tecnica del “Ripasso”. Fermentazione e macerazione dell’uva fresca in ottobre per 10 giorni circa. Svinatura. Il vino completa la fase di maturazione fino a gennaio/febbraio in vasche di cemento o acciaio. Successivamente viene fatto rifermentare sulle vinacce dell’Amarone appena svinato, per acquisire maggior struttura, colore e complessità.



**Affinamento.** Maturazione in botti di rovere di Slavonia da 20-30-50hl per 12 mesi. Ulteriore evoluzione in bottiglia per 4 mesi.



**Note gustative.** Colore rosso rubino intenso. Profumo delicato, etereo, con ricordi di confettura e frutta fresca. Sapore asciutto, armonico, morbido con tipico retrogusto amarognolo.



**Analisi.** Alcol 13,70% Vol; Acidità totale 5,7g/l; Residuo zuccherino 6,3 g/l.



**Gastronomia.** Ideale con piatti di pasta, salumi, carni, selvaggina e formaggi. Particolarmente indicato per accompagnare i risotti autunnali e la pasta e fagioli. Si consiglia di servire a 17-18 °C.



**Bottiglia.** “Sophia” da 750 ml (in cartone da 6 bt.); “Bordolese” da 375 ml (in cartone da 24 bt); “Magnum” da 1,5L.

