VALPOLICELLA RIPASSO

Denominazione di origine controllata
CLASSICO SUPERIORE

VITIGNI E VINIFICAZIONE
Prodotto principalmente con uve Corvina, Rondinella e Corvinone coltivate nella Valpolicella Classica, seguendo l'antica tecnica del "Ripasso" sulle vinacce dell'Amarone. Successivamente, il vino affina in legno.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Al naso intense memorie di ciliegia, mora, mirtillo e prugna con note di spezie. Dotato di notevole struttura al palato, coniuga sentori di frutta a venature speziate (cannella, chiodo di garofano e pepe).

ABBINAMENTI
Vino versatile, a tutto pasto con menù a base di carni. Ottimo anche con formaggi a media stagionatura.
Alcol: 14% vol
Temperatura di servizio: 18°/20° C

GRAPES AND VINIFICATION
Produced mainly from Corvina, Rondinella and Corvinone grapes from vineyards situated in the Valpolicella Classico area, following the traditional "ripasso" technique on Amarone's pomaces.
In this way, the resulting wine gains greater structure and complexity. Later the wine refines in large oak Slavonian barrels.

TASTING NOTE
On the nose intense fruity notes of cherries, blackberries, bilberries and plums, together with suggestions of spices. Dry, with notable structure, it has a rich taste of red fruit and elegant spicy tones, reminiscent of cinnamon, cloves and pepper

SERVING SUGGESTIONS
A versatile wine, which can be drunk throughout a meal if it is meat-based.
It also goes very well with moderately mature cheeses.
Alcohol: 14% vol
Serving Temperature: 18°/20° C

REBSORTEN UND AUSBAU
Hergestellt nach dem Ripasso Verfahren, einer Tradition des Valpolicella. Dieser Wein wird hauptsächlich aus Corvina, Rondinella, und Corvinone Trauben aus dem Valpolicella Classica produziert. Der Wein wird in großen Fässern aus slowenischer Eiche ausgebaut.

ANMERKUNGEN ZUR WEINPROBE
Sehr fruchtig nach Kirsche, Brombeere, Heidelbeere und Pflaume mit einer feinen Gewürznote. Im Gaumen ist er trocken, mit großer Struktur, elegant nach roten Früchten mit einer würzigen Nuance von Zimt, Gewürznelken und Pfeffer schmeckend.

PASST GUT ZU
Ein vielseitiger Wein: Er kann zu allen Gängen mit Fleisch serviert werden und schmeckt auch hervorragend zu mittelreifem Käse.
Alkoholgehalt: 14%
Servier- und Trinktemperatur: 18°/20° C