

VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE



IT

Zona di produzione

Valpolicella classica

Vitigno

Corvina 40%, Corvinone 30% Rondinella 30%

Affinamento

Fermentazione naturale con macerazione.
Rifermentazione sulla vinaccia dell'Amarone,
invecchiamento in botti di rovere per almeno 18 mesi

Alcool

14% Vol

Colore

rosso rubino intenso tendente al granato

Bouquet

ampio con note di ciliegia matura, prugna e
frutti rossi che evolve in sentori balsamici e speziati

Sapore

deciso e bilanciato, di notevole persistenza riconferma
le note del bouquet

Abbinamento

si accompagna con secondi di carne,
brasati e formaggi

EN

Area of Production

Classical Valpolicella Area

Grape varieties

Corvina 40%, Corvinone 30% Rondinella 30%

Vinification

natural fermentation with maceration, refermentation
on the Amarone marc, aging in durmast oak casks
for at least 18 months

Alcohol content

14% Vol

Colour

intense ruby red tending to garnet

Bouquet

ample with notes of ripe cherry, plum and red
fruits that evolve into balsamic and spicy hints

Taste

full bodied and balanced, with notable persistence,
confirms the notes of the nose

Pairing

it goes well with second courses of meat,
braised meats and cheeses