

# VALPOLICELLA RIPASSO

DOC



## Vitigni

Corvina, Corvinone, Rondinella

## Metodo di produzione

La vendemmia inizia, solitamente, a partire dalla seconda settimana di Settembre.

All'arrivo in cantina le uve vengono diraspate e pigiate. La fermentazione viene effettuata in vasche di acciaio inox. Successivamente il vino viene separato dalle bucce tramite pressatura soffice e conservato in serbatoi di acciaio fino all'epoca in cui viene pigiata l'uva appassita per produrre l'Amarone.

A questo punto il vino viene "Ripassato" sulle vinacce dell'Amarone e qui rimane per circa 15 giorni. L'affinamento dura 24 mesi in tonneaux e tini troncoconici.

## Note di degustazione

Rosso intenso con riflessi granati. Al naso aromi complessi di bacche di bosco, uva sultanina e fichi. Pieno al palato con tannini morbidi e retrogusto persistente.

## Abbinamenti

Accompagna alla perfezione primi piatti importanti come paste ripiene o con condimenti saporiti. Secondi di carni come arrostiti, bolliti, alla griglia e salumi mediamente stagionati. Ideale anche con formaggi di media stagionatura.

## Temperatura di servizio

16° - 18° C

## Titolo alcolometrico

14,00% vol.