



Valpolicella **RIPASSO**

Denominazione di Origine Controllata

Classico Superiore



UVAGGIO

Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta.

ZONA DI PRODUZIONE

Valpolicella Classica.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

In barrique e tonneau di secondo passaggio per 24 mesi. Prosegue poi l'affinamento in botti da 25 hl per altri 24 mesi.

IMBOTTIGLIAMENTO

Dopo circa 48 mesi dalla fermentazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso intenso.

Profumo: aroma elegante, frutti di sottobosco, marasca. Fine e complesso.

Gusto: pieno, corposo, equilibrato, persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20 °C.

ABBINAMENTI

Accompagna bene formaggi mediamente stagionati, salumi, arrosti in genere, carni alla brace, primi piatti a base di selvaggina; ottimo con i "bigoli" al ragù.

