



## TENAZIO

### VALPOLICELLA RIPASSO

Denominazione di Origine Controllata  
**CLASSICO SUPERIORE**

#### UVAGGIO

Corvina, Corvinone, Rondinella.

#### ZONA DI PRODUZIONE

Valpolicella classica, alta collina 600 msl.

#### TECNICA DI VINIFICAZIONE

Rifermentazione del Valpolicella Classico sulla vinaccia residua di Amarone e Recioto in tini di rovere.

#### AFFINAMENTO

In botti di rovere da 25 hl per 48 mesi.

#### IMBOTTIGLIAMENTO

Dopo 48 mesi dalla fermentazione.  
Affinamento in bottiglia per almeno 4 anni.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

*Colore:* rosso rubino con riflessi granati.  
*Profumo:* frutta secca, marasca, frutti di sottobosco e una leggera sensazione di confettura.  
*Gusto:* pieno, morbido, equilibrato, corposo, persistente.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20 °C.

#### ABBINAMENTI

Adatto ad accompagnare carni rosse alla brace, spezzatini, arrostiti in genere e selvaggina da piuma nobile. Indicato con formaggi stagionati tipici del veronese.