



## Valpolicella **RIPASSO**

Denominazione di Origine Controllata

### Classico Superiore



#### UVAGGIO

Corvina, Corvinone, Rondinella.

#### 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 12 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 °C.

#### ABBINAMENTI

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

