



## Ripasso Valpolicella Superiore



### TERRITORIO

Valpolicella, Veneto



### UVE

70% Corvina  
20% Rondinella  
10% Molinara



### ALCOOL

13% in volume



### FORMATI DISPONIBILI

750 ml

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Secondo la tecnica tradizionale del Ripasso che consiste nel passaggio del vino Valpolicella sulle vinacce di Amarone appena presato. Questa tecnica accresce leggermente il contenuto alcolico ed arricchisce il vino di zuccheri, glicerina, sostanze polifenoliche e note aromatiche. Il vino matura per 12 mesi in botti di rovere di Slavonia da 30 ettolitri e per successivi 6 mesi in bottiglia.

### COLORE

Rosso rubino intenso.

### PROFUMO

Ampio e complesso, con toni vinosi e ben definite note di ciliegia e polvere di cacao.

### SAPORE

Fine e di buona struttura. Retrogusto piacevolmente fruttato con leggere note speziate.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° - 20° C.

### ABBINAMENTI

Vino di buon corpo da assaporare con primi piatti saporiti, paste al forno, la tradizionale pastizada de caval (spezzatino di cavallo), i bolliti misti e con formaggi di buona stagionatura.