

VALPOLICELLA RIPASSO

Denominazione di Origine Controllata

SUPERIORE



DESCRIZIONE:

Colore rosso rubino molto intenso con riflessi granato. Il bouquet è tipico, ampio e complesso con intensi aromi di ciliegia matura e liquirizia. In bocca, si presenta secco, fruttato e avvolto da morbidi tannini.: è un vino molto persistente. È dotato di una grande struttura e può invecchiare per molto tempo.

ABBINAMENTI:

Può essere assaporato perfettamente da solo o in abbinamento con piatti di carne e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C

DENOMINAZIONE: DOC

REGIONE: Veneto

UVAGGIO: Corvina Veronese, Rondinella.

VINIFICAZIONE: Dopo un breve periodo di appassimento in casse di legno, questo vino subisce una tradizionale tecnica di vinificazione che prevede la rifermentazione (seconda fermentazione) a contatto con le vinacce intrise di alcool e zuccheri dell'Amarone.

Questo processo conferisce al vino un incredibile struttura, e un grande carattere e sapore.

ANNI: 2 anni in grandi botti di rovere di Slavonia da 20-50 hl

ALCOOL: 14 %

ACIDITÀ: 5.7 gr/l

ZUCCHERI RESIDUI: 3.5 gr/l