



VALPOLICELLA RIPASSO DOC

Gradazione alcolica: 13,50% vol

Le Uve: Corvina, Rondinella, Molinara

Il vigneto: vigne selezionate sulle colline del Valpolicella Classico; le uve sono allevate a filare pendente su un terreno di natura argilloso-calcareo.

La vinificazione: i grappoli sono stati raccolti a mano in cassette, la prima decade di ottobre; la vinificazione "in rosso" è stata effettuata con 10 giorni di macerazione e con frequenti rimontaggi; la fermentazione si è svolta tra i 28-30°C; il vino è stato conservato in barrique francesi dove avviene la malolattica; nel mese di marzo dell'anno successivo è stato ripassato per 7/10 giorni sulle vinacce dell'Amarone e quindi travasato in botti; la maturazione in legno è durata 13 mesi.

Il vino: colore rubino intenso, con riflessi granati; profumo tipico ben pronunciato, complesso, con sentori di vaniglia e confettura di marasca, note balsamiche, floreali e di frutta matura. Il sapore è secco, caldo e franco, concentrato, con elegante fondo speziato (pepe nero) e di tostatura a lungo persistente. Particolarmente ricco e robusto può reggere a lungo e migliorare ancora.

Conservazione ottimale: 6-7 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

Abbinamenti gastronomici: carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18 °C.

