



Vitigni - Vineyards
"Mandolari", "Bosco", "Tondin",
"Ronchiel", "La Costa"

VALPOLICELLA RIPASSO

DOC - CLASSICO SUPERIORE



VENDEMMIA:

raccolta manuale, prima decade di ottobre..

HARVEST:

manual harvesting, early October.

VINIFICAZIONE:

vino ottenuto con il metodo del "Ripasso", questa lavorazione consiste nel far rifermentare il Valpolicella Classico sulle vinacce dell'Amarone e del Recioto per acquisire ulteriori profumi, colore e corpo.

VINIFICATION:

wine made with the "ripasso" method, involving the re-fermentation on the skins of the Amarone Valpolicella Classico and Recioto grapes to acquire even more intense scents, colours and body.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

colore rosso rubino carico, vino armonioso, sapido, profumo intenso e gradevole.

TASTING NOTES:







intense ruby red with aromas of berries, cherries and plums, on the palate the wine presents a rich and complex body which stimulates the olfactory sensations.

ABBINAMENTI:

si abbina magnificamente a piatti saporiti, grigliati di carni miste, arrostiti e formaggi di stagionatura media.

PAIRINGS:

it combines beautifully with sacoury dishes, mixed grilled meats, roasts and cheeses of medium seasoning.

 18-20°C	 Stappare 1 ora prima 1 hour before serving	 0,75 L 1,5 L - 3 L
 60% Corvina - 20% Corvinone 10% Rondinella - 7% Molinara 3% Oseleta	 18-20 mesi 18-20 months	 3 mesi 3 months