



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



Prima decade di ottobre
First ten days of October

VALPOLICELLA RIPASSO

DOC - CLASSICO SUPERIORE



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.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rosso rubino intenso con profumi di sottobosco, amarene e prugne; al palato presenta un corpo robusto e complesso che stimola le sensazioni olfattive.

ABBINAMENTI: si abbina magnificamente a piatti saporiti, grigliate di carni miste, arrosti e formaggi di stagionatura media.

VINIFICATION: wine obtained with the Ripasso method, which consists of re-fermenting Valpolicella Classico on the marc of Amarone and Recioto to acquire additional aromas, colour and body.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: intense ruby red colour with aromas of the underwoods, sour cherry and plums; on the palate the wine offers a firm, complex body that enhances olfactory sensations.

PAIRINGS: it pairs beautifully with flavourful dishes such as mixed grills, roasts and medium-aged cheeses.

WEINBEREITUNG: Der Wein wird nach der Ripasso-Methode hergestellt. Dabei wird der Valpolicella Classico auf den Trestern von Amarone und Recioto erneut vergoren, um zusätzliche Aromen, Farbe und Körper zu erhalten.

SENSORIK: intensive rubinrote Farbe mit Aromen von Unterholz, Amarena-Kirschen und Pflaumen; am Gaumen ist er kräftig und komplex und stimuliert die olfaktorische Wahrnehmung.

SPEISENEMPFEHLUNG: wunderbar geeignet zu herzhaften Gerichten, Grillteller, Braten und mittelreifem Käse.

 14% VOL 18-20°C	 Stappare 2 ore prima 2 hours 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	 6 mesi 6 months