



# Valpolicella Ripasso DOC Superiore

Il nostro Valpolicella Ripasso DOC Superiore nasce dalla rifermentazione del Valpolicella Superiore fresco, cioè prodotto a Settembre, sulle vinacce dell'Amarone e del Recioto. Il "Ripasso" sulle bucce di Amarone dona struttura e speziatura, mentre quello sulle vinacce di Recioto gli conferisce morbidezza e aromaticità. L'unione dei due Ripasso e la successiva maturazione in botti di rovere armonizzano gli aromi e danno origine a un vino complesso e molto piacevole.

**Uvaggio:** Corvina 55%, Corvinone 20%, Rondinella 20%, Molinara 5%

**Vigneto:** Pergola veronese con terreno sabbioso/argilloso e buona presenza di limo

**Disciplinare di produzione:** Valpolicella Ripasso DOC

**Affinamento:** circa 36 mesi

**Grado alcolico:** 14% Vol

**Capacità bottiglia:** 750 ml

**Colore:** Rosso rubino

**Naso:** Ciliegia, frutta rossa matura e spezie

**Palato:** Intenso, morbido e equilibrato

**Abbinamenti:** da secondi piatti a base di carne rossa

**Temperatura di servizio:** circa 15° C