

Valpolicella Ripasso doc Superiore

Zona di produzione:

Valpolicella

Suolo: terreni in prevalenza rossi e bruni su detriti, marne calcaree e basalti

Uvaggio: Corvina 70%, Rondinella 20%, Molinara 10%

Alcool: 14 % vol.

Colore: rosso rubino intenso

Bouquet: vinoso, ricco con sentori di amarene e frutta cotta

Sapore: pieno, vellutato e ampio

Raccolta: grappoli scelti e raccolti in vendemmia tardiva

Metodi di produzione: vinificazione tradizionale sulle bucce con macerazione in vasca per 15-25 giorni con successivo "ripasso" di 30 giorni sulle vinacce dell'Amarone

Affinamento: in botte di rovere e barriques per circa 2 anni e successivamente in acciaio

Consumo: vino da bere nell'arco dei 6-8 anni alla temperatura di 18°C

Abbinamento

gastronomico: consigliato con carni rosse ai ferri, paste con sughi, arrostiti e formaggi fermentati.



Production area:

Valpolicella

Soil: predominantly red and brown soils on detritus, calcareous marls and basalts

Grapes: Corvina 70 %, Rondinella 20 %, Molinara 10%

Alcohol: 14% vol.

Color: deep ruby red

Bouquet: vinous, rich with hints of black cherries and cooked fruit

Taste: full body, silky and rich

Harvest: highly selected grapes, late harvest

Winemaking: traditional skin contact for 15-25 days in steel tanks followed by a 30-day contact with the marc of Amarone

Ageing: in oak barrels and barriques for about 2 years, subsequently in steel

Consumption: within 6-8 years at 18° degrees

Food pairing: grilled red meat, rich pasta dishes, roasts and fermented cheeses.