



Valpolicella Ripasso Classico Superiore

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

DESCRIZIONE SENSORIALE

Il ripasso classico superiore è un vino rosso violaceo intenso, che al naso esprime note di frutta candita, spezie e vaniglia.

Al palato è corposo, morbido, di grande persistenza, con note di viola, liquirizia e mora matura.

UVE

Corvina, Corvinone, Rondinella

PROVENIENZA

Valpolicella Classica

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14-16 °C

GRADAZIONE

15% Vol

BOTTIGLIA

0,75L



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dalle uve Corvina, Rondinella e Corvinone, raccolte a settembre e ottobre e fatte fermentare lentamente.

Il Valpolicella Ripasso si ottiene con il metodo del ripasso, che consiste nel passare il vino Valpolicella sulle bucce dell'Amarone o del Recioto.

In questo modo il vino riceve dalle bucce appassite parte dell'aroma tipico dell'Amarone, viene arricchito di polifenoli, esaltandone la struttura e gli aromi.

Questo processo permette di estrarre colore, zuccheri e aromi dalle bucce, esaltando le caratteristiche dei vitigni autoctoni, così come gli aromi e i sapori.

Il vino viene poi invecchiato in legno e affinato infine in bottiglia.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Può essere servito con arrostiti, selvaggina, stufati, brasati e formaggi saporiti.