



Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC

Vitigni: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara.

Raccolta: a mano selezionando i grappoli migliori che vengono deposti in plateau e lasciati leggermente appassire.

Metodi di produzione: Fermentazione in acciaio a temperatura controllata. In gennaio il vino viene ri-fermentato per qualche giorno sulle vinacce dell'amarone appena svinato.

Affinamento: riposa in botti di rovere.

Gradazione alcolica: 14% vol.

Colore: Rosso vivo, rubino carico.

Bouquet: note di amarena, frutti rossi, mirtillo, sentori di spezie e rabarbaro.

Sapore: E' un vino pieno e rotondo. L'alcolicità è correttamente bilanciata con tannini vellutati e garantisce un'eccellente bevibilità con note terziarie e balsamiche.

Al gusto risulta armonico, emerge il corpo del frutto, la marasca fresca, un perfetto equilibrio fra succosità e zuccheri.

Consumo: temperatura di 18°C.

Grape varieties: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara.

Grape harvest: hand selection of the best grape bunches which are collected in small crates and left to raisin for a while.

Vinification techniques: Fermentation in stainless steel at controlled temperature. In January the wine is re-fermented (ri-passo) for few days over the amarone's new pomace.

Ageing: Follows resting in oak barrels.

Alcohol content: 14% vol.

Colour: Bright red, deep ruby.

Bouquet: sour cherry, red fruits, blueberry and pleasant hints of spices and rhubarb.

Palate: Full, rounded, strongly structured. The high alcohol grade is perfectly balanced by velvety tannins and balsamic notes ensuring excellent drinkability. Harmonic to the taste, fresh sour cherry, perfect balance between juice and sugars.

Temperature: 18°C.