

VINAI
ITALIANI



VALPOLICELLA RIPASSO DOC

CLASSIFICAZIONE: Vino rosso D.O.C.

UVAGGIO: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella.

Il Valpolicella Ripasso si distingue da un Valpolicella tradizionale perché subisce una seconda fermentazione a fine dicembre o inizio gennaio.

Durante questo processo, il vino viene in contatto con le bucce dell'Amarone, ancora ricche di composti aromatici e tannini.

Ciò conferisce al vino una maggiore struttura e complessità.

PRODUZIONE: Le uve vengono raccolte a metà settembre, pigiate, e poi fermentate con le bucce per circa 10 giorni a 25 °C. Dopo la fermentazione, il vino viene separato dalle parti solide e conservato in vasche di acciaio inossidabile fino a fine dicembre o inizio gennaio. Viene poi travasato sulle bucce dell'Amarone e lasciato per 4-5 giorni a una temperatura di 15-25 °C. Successivamente, il vino viene separato dalle bucce e invecchiato in legno. Viene infine imbottigliato a partire dalla primavera successiva dopo circa 12 mesi di invecchiamento.

CONTENUTO ALCOLICO TOTALE: 13,5%.

ACIDITA' TOTALE, IN ACIDO TARTARICO: 5,5 grammi per litro.

SHELF LIFE: Se il vino viene conservato correttamente può evolvere fino agli 8 anni.

COLORE: Rosso intenso e rubino.

AROMA: In equilibrio tra frutta e spezia, con un tocco di cioccolato fondente nel finale

GUSTO. Morbido, vellutato con un taninno che ben bilancia l'acidità.

SERVIZIO. Da servire preferibilmente tra 16-18 °C.

ABBINAMENTI: Carne rossa grigliata. Perfetto anche con formaggi stagionati dalla texture dura.