

Valpolicella Ripasso DOC



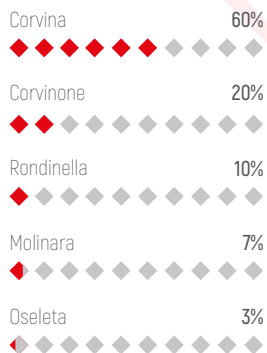
"Mandolari", "Bosco", "Tondin",
"Ronchiel", "La Costa"
Vitigni - Vineyards - Weinberge



18-20
months



6
months



18°C



1 hour
before serving



14% vol.



0,75 L / 1,5 L / 3,0 L



- ◆ **Vendemmia:** raccolta manuale, prima decade di ottobre.

Vinificazione: vino ottenuto con il metodo del "Ripasso", questa lavorazione consiste nel far rifermentare il Valpolicella Classico sulle vinacce dell'Amarone e del Recioto per acquisire ulteriori profumi, colore e corpo.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino carico, vino armonioso, sapido, profumo intenso e gradevole.

Abbinamenti: si abbina magnificamente a piatti saporiti, grigliati di carni miste, arrosti e formaggi di stagionatura media.

- ◆ **Harvest:** manual harvesting, early October.

Vinification: wine made with the "ripasso" method, involving the re-fermentation on the skins of the Amarone Valpolicella Classico and Recioto grapes to acquire even more intense scents, colours and body.

Tasting notes: intense ruby red with aromas of berries, cherries and plums, on the palate the wine presents a rich and complex body which stimulates the olfactory sensations.

Food matches: it combines beautifully with sacoury dishes, mixed grilled meats, roasts and cheeses of medium seasoning.

- ◆ **Ernte:** per Hand gepflückt, erste Dekade im Oktober.

Weinherstellung: nach der Methode des „Ripasso“. Diese Herstellung besteht darin den Valpolicella Classico auf Trester (Pressrückständen) des Amarone und Reciotos zu fermentieren, um so zusätzliche Düfte, Farben und Körper zu erlangen.

Organoleptische Charakteristika: intensives Rubinrot mit Düften von Unterholz, Sauerkirsche und Pflaume; dem Gaumen wird ein robuster und komplexer Körper geboten, der den Geruchssinn stimuliert.

Kombination: lässt sich wunderbar mit schmackhaften Gerichten, wie mit gegrilltem Fleisch, Braten und Käse mittlerer Reifung kombinieren.

