

|  |  |
| --- | --- |
| **VALPOLICELLA RIPASSO**  *DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA*  SUPERIORE  **Zona di produzione**  Valpolicella.  **Varietà delle uve**  Corvina, Rondinella e Corvinone.  **Vinificazione**  Pigia-diraspatura delle uve, fermentazione a temperatura controllata, con macerazione delle bucce per ca. 10 giorni.  Il liquido ottenuto viene fatto rifermentare  a contatto con le bucce delle uve dell’Amarone e Recioto.  **Maturazione**  Dai 6 agli 8 mesi in botti di rovere.  **Affinamento**  ca. 3 mesi in bottiglia.  **Dati analitici**  Alcool: 14% Vol.  Acidità totale: 5,8 g/l.  **Descrizione organolettica**  Colore rosso rubino intenso.  Profumo piacevolmente fruttato.  Vino corposo, morbido, dal sapore avvolgente e persistente.  **Servizio**  20°C.  **Accostamenti**  Carne, salumi, affettati, formaggi di media stagionatura.  **Longevità**  Se ben conservato, evolve per 4-5 anni. |  |