

|  |  |
| --- | --- |
| **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. |  |