

## Valpolicella ripasso classico superiore



Varietà delle uve: Corvina, Corvinone, Rondinella e piccola percentuale di altri vitigni antichi.

Descrizione organolettica: Rosso rubino intenso, con lucenti riflessi tendenti, con la maturazione, ad un elegante mattone antico. La frutta matura è il principale sentore al naso: prugna passita, pera cotta; poi le spezie, come il pepe, ammorbidite da una nota balsamica ed eterea. Lascia soddisfatto il palato con un'ampia gamma di retrogusti persistenti e con una leggera sensazione di tabacco da pipa e spezie leggere. Buon equilibrio grazie al tannino rotondo, bilanciato da freschezza e morbidezza.

Vinificazione: Le uve più adatte a questo vino, vengono vendemmiate a mano, pigiate gentilmente e lasciate fermentare in modo naturale. e spontaneo. Dopo aver riposato tranquillamente tre o quattro mesi in vasche di cemento, viene "ripassato" sulle vinacce ancora in fase di fermentazione del Recioto e dell'Amarone. Qui subisce una seconda fermentazione alcolica, estraendo così sostanze polifenoliche e guadagnandone in spessore, alcolicità ed importanza. Si affina poi in cantina per circa un anno.

Gradazione alcolica: 14,5% vol.

Longevità: Da 4 a 10 anni.

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Per le sue caratteristiche di piacevolezza e struttura può accompagnare primi piatti invernali, secondi piatti di carne, grigliate, salumi e formaggi di media stagionatura.

### SERVIZIO:

17° - 18° C.