



# RIPASSO



**Tipo:** Rosso

**Classificazione:** DOC

**Vitigno:** 80% Corvina Veronese e Corvinone, 20% Rondinella

**Area di produzione:** Valpolicella

**Suolo:** Calcareo, oceanico

**Altimetria:** 150-400 m

**Vigneto:** Pergola Veronese, guyot

**Clima:** Continentale con buoni sbalzi termici per un'ottima maturazione delle uve

**Vendemmia:** Manuale, fine settembre inizio ottobre

**Resa per ettaro di uva:** 120 qli/ha di cui il 40% selezionato e atto a produrre Amarone

**Vinificazione:** L'uva, raccolta a mano a mano, viene macerata e fatta fermentare nello stesso mese per circa 10 giorni e successivamente lasciata riposare in vasche di cemento o acciaio fino a gennaio/febbraio. Seguendo l'antica tecnica del Ripasso, il vino viene poi fatto rifermentare sulle vinacce dell'Amarone appena svinato per acquisire più corpo e complessità

**Maturazione:** Botti di Rovere di Slavonia 50hl per 12 mesi

**Affinamento:** 6 mesi in bottiglia

**Colore:** Rosso rubino intenso

**Profumo:** Intenso, complesso, con note fruttate di ciliegia matura. Lieve speziatura dolce e gradevoli note tostate

**Sapore:** Caldo, morbido pur mantenendo una buona freschezza. Intenso e di lunga persistenza

**Grado alcolico:** 13,5% vol.

**Abbinamento gastronomico:** Ideale con primi piatti a base di sughi di carne, formaggi di media stagionatura e piatti tipici della tradizione veronese

**Temperatura di servizio:** 16-18 °C