Ripasso

Valpolicella Ripasso · Superiore

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

14% vol

16° C

0,75 / 1,5 L

Uvaggio · *Grapes*:
Corvina, Corvinone, Rondinella.

Area Di Produzione · *Production Area*:
Colline a nord di Verona.
Hills north of Verona.

Terreno · *Soil*:
Terreno calcareo a substrato bianco.
Calcareous with a white chalky substrate.

Vendemmia · *Harvest*:
Inizio Ottobre - *Early October.*

Affinamento · *Production Method*:
Dopo la pigiatura delle uve appassite dell'Amarone avviene una rifermentazione delle vinacce su un vino d'annata. L'affinamento successivo avviene in legno di varie dimensioni per circa 12-18 mesi.
After grapes for Amarone are fermented and pressed, the must undergoes a second fermentation with fresh vintage wine. The maturation is in wooden barrels, varying in size, for 12-18 months.

Colore · *Color*:
Rosso rubino intenso - *Deep ruby red.*

Note degustative · *Tasting description*:
Frutta appassita, ciliegia e ricordi di spezie nere, carcadè e viola essiccata. Palato fresco, con tannini fitti e raffinati.
Cherries, dried fruit and hints of black spice, dried karkadè and viola. Fresh with tight knit, polished tannins.

Abbinamenti · *Food Pairings*:
Pasta con selvaggina, tartare di carne cruda.
Pasta dishes with wild game sauces, beef tartare.