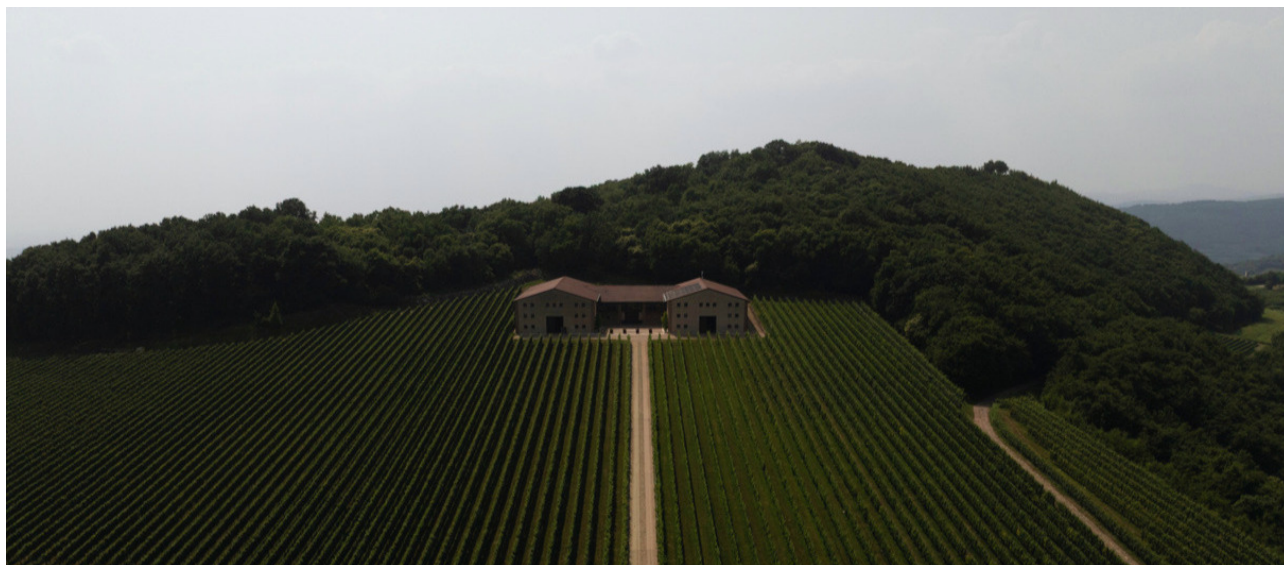




Ripasso Superiore

Valpolicella Ripasso

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNI: Corvina e Rondinella.

VIGNETO: 16,5 ha, in località Bastia (Montecchia di Crosara), sul crinale tra la Val d'Alpone e la Val d'Illasi a 450 m s.l.m. I terreni, disposti in forma di due ampi pianori, sono ricchi di argille di origine calcarea. 5000 viti/ha. Coltivazione biologica.

ETA' VIGNETO: 15 anni.

RACCOLTA: manuale in cassette da 10 kg.

PERIODO: fine Settembre.

FERMENTAZIONE: il Ripasso è prodotto secondo la tradizionale tecnica della rifermentazione o "RIPASSATURA" di una quota di valpolicella sulle vinacce dell'amarone al fine di estrarne tutta la ricchezza ancora contenuta in esse.

MATURAZIONE: in botti di rovere da 500 lt per 12 mesi ed un anno in bottiglia prima della messa in vendita.

ALLA VISTA: rosso rubino intenso con note scarlatte.

ALL'OLFATTO: fruttato deciso di amarena con tipici sentori di appassimento. Svezziato al pepe nero, garofano ginepro e cannella.

AL PALATO: l'ingresso al palato è gentile e sinuoso, tannini eleganti che si fondono alla rotondità glicerica.

ABBINAMENTI: piatti a base di zuppe di cereali, risotto con scaglie di monte veronese, carni alla brace e formaggi maturi.