



www.levillediantane.it



## 瓦坡里切拉·利帕索

VALPOLICELLA RIPASSO

**分类.** 干红葡萄酒，法定产区酒(D.O.C.).

**葡萄品种.** 科维纳(CORVINA VERONESE)、科维诺尼(CORVINONE)、罗蒂内拉(RONDINELLA)。

**葡萄酒酿造.** 瓦坡里切拉·利帕索不同于普通的瓦坡里切拉，因为它被添加到仍然浸泡在阿玛罗尼葡萄酒中的阿玛罗尼果皮后又在12月底/1月初经过二次发酵。这赋予了葡萄酒额外的酒体和复杂性。

**生产过程.** 在9月中旬采摘葡萄并将其压软，然后在25°C的温度下发酵和浸泡约10天。发酵后，将葡萄酒与所有固体部分（果皮和种子）分离并储存在不锈钢大桶中直至12月底1月初，然后将葡萄酒倒在阿玛罗尼果皮上并在15至25°C的温度下保持4-5天。然后将葡萄酒从果皮上取下并在小尺寸法国橡木桶和大尺寸传统桶中陈化10个月。在大约12个月的陈化后，葡萄酒最终在早春进行装瓶。

**总酒精含量.** 13.5%。

**总酸度，酒石酸.** 每升5.7克。

**保质期.** 如果葡萄酒储存正确，可保存5至8年。

**颜色.** 深红宝石色。

**香气.** 樱桃果味，辛辣，最后带点黑巧克力味。

**味道.** 柔软，天鹅绒般顺滑，圆润的单宁，与酸度完美结合。

**侍酒.** 最好在室温18°C左右。

**食物搭配.** 烧烤或烘烤的红肉。与质地坚硬的成熟奶酪比较搭配。



A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EC REGULATION N. 1308/13