



www.levillediantane.it



VALPOLICELLA RIPASSO

CLASSIFICAZIONE. Vino secco rosso D.O.C..

UVAGGIO. Corvina Veronese, Corvinone e Rondinella.

PROCESSO DI PRODUZIONE. Il Ripasso è un vino interessante il cui nome è intrinsecamente collegato all'Amarone e alla sua produzione. Con questa tecnica, il giovane Valpolicella Superiore viene aggiunto alle bucce dell'Amarone, una volta terminata la fermentazione, e "ripassate", da cui il nome Ripasso. Questa seconda fermentazione dona maggiore corpo e complessità al vino e dura per circa 3 - 4 giorni ad una temperatura di 25 - 30 gradi. Terminati i travasi il vino viene invecchiato per 10 mesi all'interno delle barrique e delle tradizionali botti di legno. Infine il Ripasso viene imbottigliato e venduto due anni dopo la vendemmia.

CONTENUTO ALCOLICO TOTALE. 13.5%.

ACIDITÀ TOTALE, IN ACIDO TARTARICO. 5.7 grammi per litro.

DURATA. Se il vino è conservato correttamente, può mantenersi da 5 a 8 anni.

COLORE. Rosso intenso, scuro e rubino.

AROMA. Fruttato di ciliegie, speziato con un tocco di cioccolato fondente alla fine.

GUSTO. Vellutato con tannini rotondi che ben bilanciano l'acidità.

SERVIZIO. Da servire a temperatura ambiente, preferibilmente intorno ai 18 °C.

ABBINAMENTI. Carne grigliata o arrosto. Può andar bene anche con un formaggio strutturato.



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