



## VALPOLICELLA **RIPASSO** CLASSICO SUPERIORE

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Corvinone e Molinara.

Vinificazione: le uve prima di essere pigiate, subiscono per un mese circa un breve appassimento, allo scopo di migliorare le caratteristiche organolettiche del vino. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox. Il vino viene poi "ripassato" nelle vinacce adoperate per produrre l'amarone dove continua la fermentazione per 5/7 giorni ed in fine viene messo ad affinare in botti di rovere per 18/24 mesi e un ulteriore affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Caratteristiche: colore intenso e profumi aromatici esaltati dalla tecnica del ripasso e dal breve appassimento.

Gradazione: 14.5% Vol.

Servizio: lasciar decantare per almeno un'ora e servire ad una temperatura di 18°.

Formato: Borgognotta da 0.75 l. e da 1,50 l.