


v B

dogaresa

Valpolicella Ripasso

D.O.C.

Il Valpolicella Ripasso intenso e rotondo, dal profumo speziato ed un gusto caldo e avvolgente



Uvaggio: 65% Corvina, 15% Corvinone, 10% Rondinella, 10% altre varietà di uve a bacca rossa



Terreno: Calcareo



Sistema di allevamento: Pergola



Colore: Rosso rubino carico con riflessi violacei



Caratteristiche olfattive: intenso con note di ciliegia e frutti rossi in confettura, leggermente speziato



Caratteristiche gustative: caldo, intenso e persistente ma dotato di buona acidità.



Lavorazione: Vendemmia a fine settembre - inizio ottobre con accurata selezione delle uve. Dopo aver ottenuto il vino Valpolicella, questo viene "ripassato" sulle vinacce dell'Amarone. In questa fase produttiva, che dura circa 20 giorni, si eseguono frequenti rimontaggi e follature a temperatura controllata. In questo modo avviene una seconda fermentazione che dà origine al Ripasso. Segue l'evoluzione in botte per almeno 2 anni e successivo affinamento in bottiglia.



Contenuto alcolico: 14%



Temperatura di servizio: 14 – 16°C



Abbinamenti: Carni rosse, in particolare alla griglia, e formaggi stagionati



Consumo: 8-10 anni