

RIPASSO VALPOLICELLA SUP. 14,5% CL.75

V23041075



Caratteristiche organolettiche

Vitigno: Corvina Veronese, Rondinella, Molinara

Provenienza: Valpolicella (Veneto)

Gradazione alcolica: 14,5% vol.

Colore: rosso rubino con riflessi violacei e un visibile apporto di glicerina sul bicchiere grazie alla pratica del ripasso.

Olfatto: tipico del Valpolicella, ricorda la frutta fresca, la marasca, il melograno, i frutti di sottobosco e una leggera sensazione di confettura

Gusto e retrogusto: pieno, asciutto, equilibrato, corposo, persistente in bocca. Lievi sentori speziati

Caratteristiche e processo di produzione.

Il Ripasso è un Valpolicella Superiore ottenuto attraverso una doppia fermentazione grazie alla quale si ricava un vino morbido, di grande corpo, con una evoluzione di profumi ed una sensazione al palato tipica della surmaturazione. Nella primavera successiva alla vendemmia, dopo aver svinato il Recioto e l'Amarone si ripassa (rifermenta) il migliore Valpolicella aggiungendolo alle vinacce di questi nobili vini. Attraverso questa fermentazione molto lenta il vino si arricchisce in colore, corpo, profumo e finezza. L'affinamento in botte ne completa la maturazione