

Valpolicella Ripasso DOC



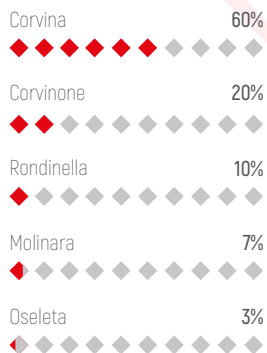
"Mandolari", "Bosco", "Tondin",
"Ronchiel", "La Costa"
Vitigni - Vineyards



18-20
months



6
months



18°C



1 hour
before serving



14% vol.



0,75 L / 1,5 L / 3,0 L



◆ **Vendemmia:** raccolta manuale, prima decade di ottobre.

Vinificazione: vino ottenuto con il metodo del "Ripasso", questa lavorazione consiste nel far rifermentare il Valpolicella Classico sulle vinacce dell'Amarone e del Recioto per acquisire ulteriori profumi, colore e corpo.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino carico, vino armonioso, sapido, profumo intenso e gradevole.

Abbinamenti: si abbina magnificamente a piatti saporiti, grigliati di carni miste, arrosti e formaggi di stagionatura media.

◆ **Harvest:** manual harvesting, early October.

Vinification: wine made with the "ripasso" method, involving the re-fermentation on the skins of the Amarone Valpolicella Classico and Recioto grapes to acquire even more intense scents, colours and body.

Tasting notes: intense ruby red with aromas of berries, cherries and plums, on the palate the wine presents a rich and complex body which stimulates the olfactory sensations.

Food matches: it combines beautifully with saucy dishes, mixed grilled meats, roasts and cheeses of medium seasoning.

SCRIBANI