

VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE

Vino ottenuto mediante l'antico metodo del "RIPASSO" sulle vinacce dell'Amarone, che consiste nel far rifermentare il miglior Valpolicella Classico dell'annata sulle vinacce leggermente dolci dell'Amarone, rimanendo a contatto con le stesse per almeno 10 giorni. In questo periodo il vino aumenta il suo grado alcolico e si arricchisce di aroma, colore e corpo. Successivamente è destinato ad un affinamento in botti di rovere per 16 mesi. Il suo colore è rosso rubino scuro, il profumo elegante di frutta matura e spezie con leggero sentore di vaniglia. Il gusto è avvolgente e caldo, ricco di corpo.

Wine obtained by the old method of the "RIPASSO" on the Amarone pomace, which consists of the best Valpolicella vintage fermented on the skins slightly sweet Amarone, remaining in contact with the same for at least 10 days. In this period the wine increases its alcohol content and is enriched with flavor, color and body. Then it is left for aging in oak barrels for 16 months. Its color is dark ruby red, the elegant bouquet of ripe fruit and spices with a hint of vanilla. The taste is warm and enveloping, rich body.

Dieser Wein wird mit dem antiken "RIPASSO"-Verfahren aus dem Trester des Amarone gewonnen, bei dem der beste Valpolicella Classico des Jahrgangs auf dem leicht süßen Trester des Amarone nachgärt und mindestens 10 Tage lang mit ihm in Kontakt bleibt. Während dieser Zeit steigt der Alkoholgehalt des Weins, und er nimmt an Aroma, Farbe und Körper zu. Anschließend wird er 16 Monate lang in Eichenfässern verfeinert. Seine Farbe ist dunkles Rubinrot, sein Duft elegant, nach reifen Früchten und Gewürzen, mit einem Hauch von Vanille. Sein Geschmack ist einhüllend und warm, mit einem guten Körper.



20° C

16 mesi

1 h.

14,5% Vol.

