



 **ilCASSETTO**

VALPOLICELLA RIPASSO DOC CLASSICO

Il Valpolicella Ripasso è un vino rosso DOC Veneto prodotto esclusivamente in Valpolicella, in provincia di Verona. Le uve vengono sottoposte a pigiatura con diraspatura. La temperatura di fermentazione va dai 22° ai 28°C. Segue la macerazione per 12 giorni con follature manuali alla frequenza di 3 volte al giorno per 20 minuti. Dopo un periodo di permanenza in vasche d'acciaio fino a febbraio segue una seconda fermentazione (ripasso) sulle vinacce dell'Amarone, con contatto per 15 giorni, a una temperatura di 15°C. Prima di essere imbottigliato il vino matura in botte per 24 mesi.

Classificazione:

Vino rosso secco

Dati analitici:

Alcool svolto 14,00%, Acidità totale 5.30 g/l

Uvaggio:

40% Corvina, 30% Rondinella,
25% Corvinone, 5% altre varietà

Consumo:

Se ben conservato alla temperatura costante di 14-15°C, coricato e in assenza di luce, può mantenere le sue caratteristiche per 8-10 anni.

Caratteristiche organolettiche:

Il particolare procedimento del "ripasso" e l'affinamento in piccole botti di rovere francese rinforzano la struttura e aumentando l'intensità del colore rosso rubino e degli aromi mantenendo inalterata la freschezza.

Metodo di servizio:

Servire a temperature di 18-19°C in bicchieri ampi.
Stappare la bottiglia un'ora prima di servire.

Abbinamenti gastronomici:

Vino d'arrosto che si accompagna bene a tutte le carni, sia alla griglia che brasate, ai formaggi stagionati e fermentati.