



**Uvaggio •
GRAPE
VARIETIES:**

Corvina,
Corvinone,
Molinara,
Rondinella



Valpolicella Ripasso

D.O.C.

Superiore



Affinamento •

VINIFICATION AND MATURATION:

Il Valpolicella Superiore fresco di annata viene "ripassato" sulle vinacce dell'Amarone. Si ha quindi una seconda macerazione/ fermentazione di circa 15-20 giorni.

Dopo la svinatura, il vino ripasso prosegue l'affinamento in botti di rovere per 36 mesi

Using the Ripasso-method, the base wine of Valpolicella Classico re-ferments on the marc of Amarone. A second fermentation of 15-20 days takes place followed by aging in oak barrels for 36 months



Note degustative •

TASTING NOTES:



Colore • LOOK:

Rosso rubino di grande intensità

Intense ruby red



Olfatto • NOSE:

Un tripudio di frutta nera come la mora, la balsamicità della resina e del pino mugo, la speziatura della cannella: profumi intensi, perfettamente accordati in un complesso abbraccio

A riot of wild berries, balsamic notes of resin, mountain pine and the spiciness of cinnamon. Intense flavors, which match perfectly



Aroma • PALATE:

Deciso, fine, elegante e vellutato, rotondo e avvolgente. Qualcuno lo definisce un piccolo Amarone, in grado di regalare un'esperienza profondamente appagante

Straight, refined, elegant and mellow. It is also called small Amarone and provides a deep satisfying drinking-experience