



### Uvaggio • REBSORTEN:

Corvina,  
Corvinone,  
Molinara,  
Rondinella



# Valpolicella Ripasso

D.O.C.

## Superiore



### Affinamento • VEREDELUNG:

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  
*Grundwein wird nach sog. Ripasso-Methode auf den Amarone-Trester gegossen. Es findet eine zweite Maischung/Gärung von etwa 15-20 Tagen statt. Nach Abstrich des Mostes wird der Ripasso-Wein für 36 Monate in Eichenfässern ausgebaut*



### Note degustative • GESCHMACKSNOTEN:



### Colore • FARBE:

Rosso rubino di grande intensità  
*Intensives Rubinrot*



### Olfatto • GERUCH:

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

*Wundervolles Bouquet aus schwarzen Beeren, balsamische Noten von Harz und Bergkiefer, die Würze von Zimt: intensive Düfte, die in einer komplexen Umrundung perfekt aufeinander abgestimmt sind*



### Aroma • AROMA:

Deciso, fine, elegante e vellutato, rotondo e avvolgente. Qualcuno lo definisce un piccolo Amarone, in grado di regalare un'esperienza profondamente appagante  
*Kräftig, fein, elegant und samtig. Rund und vollmundig. Wird gern als kleiner Amarone definiert, der für ein ausgesprochen befriedigendes Geschmackserlebnis sorgt*