



**SAVIAN**  
WINEMAKER

Linea Le Selezioni

# Valpolicella Ripasso Superiore DOC



## VINIFICAZIONE

Abbiamo scelto di proporre uno dei vini veneti riscoperto e valorizzato solo negli ultimi decenni. Il nome "Ripasso" viene dato dalla tecnica di vinificazione del vino stesso che consiste nel lasciare nel tino di fermentazione le vinacce dell' Amarone e ripassare un uguale quantitativo di vino Valpolicella fresco, dando inizio a una nuova fermentazione per circa 7 – 10 giorni. Nasce così un vino con maggior grado alcolico rispetto a un Valpolicella, un colore più intenso e un profumo molto complesso.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Un vino che si fa davvero amare già dal colore rosso rubino intenso. Il profumo è intenso, fine e persistente, con sentori di amarena e prugna, speziato con un tocco di cioccolato fondente alla fine. Il sapore è armonico e vellutato, di buona struttura.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo compagno con i piatti di selvaggina, le grigliate di carne e gli arrostiti e formaggi stagionati.



### CARATTERISTICHE DI BASE

<b>VITIGNO</b>	60% Corvina, 15% Corvinone, 15% Rondinella, 10% altre uve secondo disciplinare
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO:</b>	pergoletta veronese e Guyot



### DATI TECNICI

<b>DENOMINAZIONE</b>	DOC Valpolicella
<b>GRADO ALCOLICO</b>	14.00 % vol
<b>ZUCCHERI</b>	4,50 g/l
<b>ACIDITA' TOTALE</b>	5,70 g/l
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO:</b>	16 – 18°C
<b>FORMATI DISPONIBILI</b>	Bottiglia da 750 ml