

# VALPOLICELLA RIPASSO



**DENOMINAZIONE:** Valpolicella Ripasso Superiore DOC

**UVAGGIO:** 40% Corvina, 30% Rondinella e 30% Corvinone

**ZONA di PRODUZIONE:** migliori uve dei vari vigneti di proprietà, situati nella zona collinare di Montecchia di Crosara

**TERRENI:** ricchi di scheletro e prevalentemente calcarei

**RACCOLTA:** seconda quindicina di settembre

**VINIFICAZIONE:** il Ripasso è una pratica tradizionale, che comporta, dopo la pigiatura delle uve appassite dell'Amarone, la ri-fermentazione delle vinacce su un vino d'annata. L'affinamento successivo avviene per il 50% in tonneaux e per il 50 % in acciaio per un periodo di circa 8 mesi

**BOTTIGLIE PRODOTTE:** circa 40.000

**ASPETTI ORGANOLETTICI:** colore rosso granato carico. I profumi sono fruttati con note di ciliegia e frutta rossa con sfumature floreali e di spezie. Il sapore in bocca è pieno e vellutato grazie ai tannini morbidi che lo caratterizzano

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** primi piatti con sughi di carne, carni rosse alla griglia o arrosto, selvaggina, formaggi di media stagionatura

Grado alcolico: 14,5%

Temperatura di servizio: 16°C

FORMATI BOTTIGLIE:



750 ml    1500 ml





**DENOMINATION:** Valpolicella Ripasso Superiore DOC

**GRAPE VARIETIES:** 40% Corvina, 30% Rondinella, 30% Corvinone

**AREA OF PRODUCTION:** selection of the best grapes from Ca' Rugate's own vineyards in the hills around Montecchia di Crosara

**SOIL:** Gravel and limestone

**HARVEST:** last two weeks of September

**VINIFICATION:** Ripasso is the traditional method where the pomace from the dried Amarone grapes are left to referment in a Valpolicella wine from the same vintage. The wine is aged in 50% tonneaux and 50% stainless steel for about 8 months

**PRODUCTION:** 40.000 bottles

**TASTING NOTE:** Intense garnet red in colour. Concentrated aromas of red fruit cherries with a hint of spice and flowers. Full bodied palate with soft tannins which make it velvety

**Food Pairing:** pasta dishes with meat sauce, grilled or roasted red meat, game and medium aged cheeses.

Alcohol: 14.5%

Suggested initial serving temperature: 16°C

#### BOTTLE SIZES:

750 ml

1500 ml

**BEZEICHNUNG:** Valpolicella Ripasso Superiore DOC

**REBSORTEN:** 40% Corvina, 30% Rondinella und 30% Corvinone

**ANBAUGEBIET:** beste Trauben der verschiedenen familieneigenen Weinberge in der Hügellandschaft von Montecchia di Crosara.

**BODEN:** reich an Skelett und überwiegend kalkhaltig

**ERNTE:** zweite September-Hälfte

**WEINHERSTELLUNG:** Der Ripasso ist die Bezeichnung für ein traditionelles Verfahren, bei der nach der Pressung der getrockneten Trauben des Amarone, eine zweite Fermentierung des Tresters auf dem Jahrgangswein erfolgt. Danach folgt für einen Zeitraum von ca. 8 Monaten die Reifung zu 50% in Tonneaux und zu 50% in Stahltanks.

**ANZAHL PRODUZIERTE FLASCHEN:** ca. 40.000

**SENSORISCHE BEURTEILUNG:** Intensive granatrote Farbe. In der Nase fruchtig, Duft nach Kirschen und roten Beeren mit leicht blumiger und würziger Note. Voll und weich im Gaumen dank der weichen Tannine, die diesen Wein charakterisieren.

**PASSEND ZU:** Pasta- und Risottogerichten mit Fleischsauce, dunklem gegrilltem Fleisch oder Braten- und Wildgerichten, mittelreifen Käsesorten.

Alkoholgehalt: 14.5%

Serviertemperatur: 16°C

#### ABFÜLLUNG IN FLASCHEN ZU:

750 ml

1500 ml

