

Valpolicella Ripasso

CLASSICO SUPERIORE



Fumane – Valpolicella classica.



Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 20%, Molinara 10%



14% vol.



Fermentazione con macerazione per 15 giorni in vasche d'acciaio. Rifermentazione (ripasso) sulle vinacce dell'amarone per 20 giorni. Affinamento per 24 mesi in botti di rovere Slavonia e barrique.



Rosso rubino intenso. Ampio e complesso con toni vinosi e ben definite di ciliegia matura e piccoli frutti rossi. E' un vino fine di buona struttura dal gusto sapido e fruttato con note finali di spezie e cacao.



Primi piatti saporiti, carni alla griglia, bolliti della tradizione, formaggi di media stagionatura.



Origin. Fumane – Valpolicella classica.

Grape varieties. Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 20%, Molinara 10%..

Training system. Pergola Trentina.

Harvest. Manual harvest, last week of September, beginning of October.

Wine making. Pressing of the grapes and maceration for 15 days. Second fermentation with Amarone skins for almost 20 days.

Ageing. Ageing in tonneaux for almost 24 months.

Colour. Deep ruby red colour.

Aromas and flavours. Clean, intense and complex aroma of plum and cherries, smooth tannins and long finish.

Food pairing. Traditional dishes like risotto all'amarone, pasta e fasoì, beef, horse meat and cheeses like Parmigiano Reggiano and Monte Veronese.