

VALPOLICELLA RIPASSO DOC

Vino rotondo e pieno la cui struttura, qualità e alcool sono maggiori rispetto al Valpolicella Superiore. Per questo vino, infatti è stata adottata la tecnica del ripasso che consiste nella macerazione di un buon Valpolicella di base sulle vinacce ottenute dalla pigiatura di uve appassite, destinate a dare Amarone o Recioto, quindi ancora ricche di succo. Ha un colore rosso rubino intenso quanto il suo profumo, il sapore è morbido aromatico e persistente in bocca.

Wine round and full, whose structure, quality and alcohol are greater than the Valpolicella Superiore. For this wine, it was adopted the technique of revision which consists of the maceration of a good basic Valpolicella on the skins obtained by the pressing of grapes, intended to Amarone and Recioto, and still full of juice. It has an intense ruby red color as its smell, the taste is soft, aromatic and persistent in the mouth.

酒体圆润饱满，它的结构，品质以及酒精含量高于Valpolicella Superiore。这款酒采用了改良技术，是对优选的Valpolicella葡萄以及对通过压制后的贵腐葡萄皮的浸渍，来自于酿制Amarone和Recioto的同种葡萄皮，仍然富含果汁。它有着饱满的红宝石红色和味道，口感温和，芳香，回味持久。



- Grape varieties: Corvina, Corvinone, Rondinella
- Eyes: intense ruby red
- Nose: Aromas of cherry and berries
- Mouth: Round and full
- Food pairing: grilled meats, roasts and cheeses
- Serving temperature: 18-20 °C
- Content 750 ml
- Alcohol 14.5% Vol
- Area of production: Illasi, Quinto, Mezzane di Sotto, Montorio

