

# 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.