



## VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata

**DESCRIZIONE:** Colore rosso rubino molto intenso con riflessi granato. Il bouquet è tipico, ampio e complesso con intensi aromi di ciliegia matura e liquirizia. In bocca, si presenta secco, fruttato e avvolto da morbidi tannini.: è un vino molto persistente. È dotato di una grande struttura e può invecchiare per molto tempo.

**ABBINAMENTI:** Può essere assaporato perfettamente da solo o in abbinamento con piatti di carne e formaggi stagionati.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18-20° C

**DENOMINAZIONE:** DOC

**REGIONE:** Veneto

**UVAGGIO:** Corvina Veronese, Rondinella

**VINIFICAZIONE:** Dopo un breve periodo di appassimento in casse di legno, questo vino subisce una tradizionale tecnica di vinificazione che prevede la rifermentazione (seconda fermentazione) a contatto con le vinacce intrise di alcool e zuccheri dell'Amarone.

Questo processo conferisce al vino un incredibile struttura, un grande carattere e sapore.

**INVECCHIAMENTO:** 2 anni in grandi botti di rovere di Slavonia da 20 – 50 hl

**ALCOOL:** 13,5%

**ACIDITÀ:** 5.7 gr/l

**ZUCCHERI RESIDUI:** 3.5 gr/l

Il termine "Classico" su un'etichetta si riferisce al vecchio, storico, nucleo originario di una regione, spesso con una storia che risale ai tempi dei romani. È in questi vigneti storici che spesso i migliori vini di una regione si producono.



CANTINA DANESE s.r.l.

via Moschina, 31 - 37030 - RONCÁ - VR- ITALY TEL. +39 045 7460060 - FAX +39 045 7460928  
www.cantinadanese.com E-mail: info@cantinadanese.com