

## VALPOLICELLA Superiore Ripasso DOP 2017



Uve/*grapes*: Corvina e Corvinone (60%), Rondinella (30%), Oseleta (5%), Croatina (5%)

Alcol/*Alcohol*: 13,5% Vol.

Estratto secco/*Dry extract*: 29,30 g/l

Acidità Totale/*Total acidity*: 5,70 g/l

### Lavorazione/*Processing*:

Fermentazione da uva fresca nel mese di Settembre/Ottobre a temperature naturali, a Gennaio seconda fermentazione sulle bucce dell'Amarone con il tradizionale metodo chiamato "Ripasso", per circa 15 giorni. Affinamento in botti grandi di rovere di Slavonia per almeno 12 mesi, successivamente 3 mesi in bottiglia.

*Fermentation of the fresh grapes in September/October at natural temperatures, with a second fermentation - about 15 days - in January on the skins of Amarone according to the classic Ripasso tradition. At least 12 months' maturation in large Slavonian oak ovals, followed by 3 months in the bottle.*

### Note di degustazione/*Tasting Notes*:

Di colore rosso rubino di media intensità, al naso esprime note di ciliegia matura e pepe nero. In bocca è intenso ma morbido, con una piacevole sapidità e note di frutta matura e spezie.

*Medium ruby red, on the nose it expresses notes of ripe cherry and black pepper. On the palate it's intense but smooth, with an appealing sapidity and impressions of ripe fruit and spice.*

Produzione/*Production*: 3.000 bottiglie / 3.000 bottles

Formato/*Size*: 750 ml