



CORTE RUGOLIN

## VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE D.O.C.



Il Ripasso nasce dalla fermentazione del Valpolicella Classico sulle vinacce dell'Amarone ancora intrise di vino. Il risultato ottenuto è un vino di alta qualità e di notevole durata, con carattere forte e deciso e un bouquet intenso di ciliegia, prugna e confettura. Servire a 18/20°.

**Nome:** Valpolicella Ripasso Classico Superiore D.O.C.

**Grado Alcolico:** 14,5%

**Uvaggio:** Corvina, Corvinone, Rondinella, altri vitigni autoctoni (Molinara, Dindarella, Croatina)

**Origine:** Marano di Valpolicella, Sant'Ambrogio di Valpolicella, San Pietro in Cariano

**Vendemmia:** a mano

**Fermentazione:** dieci giorni di fermentazione sulle vinacce fresche di Recioto e Amarone

**Affinamento:** dodici mesi in barrique, tre mesi in bottiglia

**Abbinamento:** arrostiti, carni alla brace, formaggi a pasta dura

**Formato:** 750 ml, 1500 ml