
VALPOLICELLA RIPASSO DOC CLASSICO SUPERIORE



DESCRIZIONE

Utilizzando la tradizionale tecnica del “ripasso”, ossia portando il Valpolicella Classico ad una seconda fermentazione sulle vinacce dell’Amarone della Valpolicella, si ottiene il Valpolicella Ripasso Classico Superiore, vino dal corpo robusto e dal colore rosso rubino.

AFFINAMENTO

I due anni di invecchiamento e successivo affinamento in bottiglia (almeno cinque/sei mesi), gli conferiscono una piacevole rotondità e profumi terziari.

ABBINAMENTI

Perfetto se abbinato a secondi piatti dal gusto deciso, e salumi di ogni genere. Per assaporarne a pieno profumi e gusto si consiglia di servirlo ad una temperatura di 18°C.