

VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE DOC

Il nostro Valpolicella Ripasso Classico Superiore è frutto della particolare tecnica del "ripasso": il vino Valpolicella viene prodotto dalla vinificazione delle uve pigiate appena raccolte e segue il normale corso di lavorazione.

In febbraio, quando il vino Amarone della Valpolicella ha finito la fermentazione zuccherico-alcolica, viene svinato, e sulle vinacce, ancora calde, viene immediatamente aggiunto il Valpolicella. Ora inizia una seconda vita! Avviene una rifermentazione che attribuisce caratteristiche uniche al Valpolicella Ripasso ottenuto, apportando struttura, alcol e aromi.

Il colore è Rosso rubino intenso, il profumo diventa una piacevole battaglia tra i freschi aromi di uva rossa fragrante del Valpolicella, e la frutta rossa matura e le spezie dell'Amarone. Il gusto è complesso e piacevole, l'affinamento in legno apporta equilibrio e morbidezza.

È possibile conservare questo vino per 10-12 anni al fresco (15°C), umido (75%) e al riparo dalla luce. Si consiglia di aprire la bottiglia almeno mezz'ora prima del servizio ad una temperatura di 15°C.



Vitigno:

Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Croatina

Vigneto:

Pergola Veronese di collina con terreno argilloso calcareo

Disciplinare di Produzione:

Valpolicella Ripasso DOC

Affinamento:

Botti in rovere 18 mesi

Colore:

Rosso Rubino

Profumo:

Ciliegia matura e spezie

Sapore:

Equilibrato, morbido ed intenso

Grado alcolico:

14%

Capacità:

750 ml

Abbinamenti:

Secondi piatti a base di carne



Azienda Agricola Mizzon

Via Quar, 23
37029 San Pietro in Cariano
Verona - Italy

+39 045 772 5705
info@cantinamizzon.com
www.cantinamizzon.com

cantinamizzon
mizzon_winery
CantinaMizzon

Questa cantina
è membro di:

