



ANTICHE TERRE®
VENETE



Valpolicella Ripasso

Classificazione

Vino Valpolicella Ripasso D.O.C.

Regione

Valpolicella, Veneto, Italia

Uvaggio

Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella e altre varietà complementari.

Raccolta

Vendemmia effettuata generalmente dalla seconda settimana di Settembre fino ad Ottobre.

Vinificazione

Le uve vengono pigia-diraspate e quindi fermentate in acciaio ad una temperatura controllata di non oltre 25°C. Durante il processo, di durata media di 7 giorni, vengono eseguiti rimontaggi regolarmente. Nei mesi invernali, in contemporanea alla fermentazione dell'Amarone, viene eseguita l'operazione di "Ripasso", con cui il vino precedentemente ottenuto viene travasato sulle vinacce fermentate dell'Amarone e lasciato riposare a contatto con queste per un periodo che varia dai 3 ai 7 giorni.

Invecchiamento

Di una durata minima di un anno, in barriques (di primo o secondo passaggio), botti grandi o acciaio.

Contenuto Alcolico Totale

13,5 %

Durata

Se il vino viene conservato correttamente con una temperatura costante intorno 15 C°, in una posizione orizzontale e in assenza di luce, può mantenersi da 5 a 8 anni sviluppando le caratteristiche note terziarie.

Colore

Rosso intenso, scuro e rubino.

Aroma

Fruttato di ciliegie, speziato con un tocco di cioccolato fondente alla fine.

Gusto

Vellutato con tannini rotondi che ben bilanciano l'acidità.

Temperatura di Servizio

Da servire a temperatura ambiente, preferibilmente intorno ai 18 C°.

Abbinamenti

Carne grigliata o arrosto. Ottimo anche con un formaggio strutturato.

Formato Bottiglia

0,750 L

www.anticheterrevenete.it



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 2021/2115



MINISTRY OF AGRICULTURE,
FOOD SOVEREIGNTY
AND FORESTS

