

Valpolicella Classico Superiore Ripasso

FRATELLI VOGADORI

Zona di produzione: NEGRAR (Valpolicella Classica e Storica)

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara

Kilogrammi d'uva: 2 kg/vigna

Appassimento: alle uve del Valpolicella Classico viene dato un mese di appassimento per conferire maggior struttura e gusto al vino.

Vinificazione: la tecnica del ripasso consiste nel ripassare il Valpolicella Classico sulle vinacce di Recioto/Amarone in modo che possa effettuare una seconda fermentazione e diventare così più carico, profumato e corposo.

Gradazione alcolica: 14%Vol.

Esame organolettico: Rosso granato carico, profumo tipico (vecchio stile) con pregevole speziatura con netti richiami al fruttato. In bocca giustamente acido ma non sapido, asciutto e cedevole nel medio palato. Molto persistente.

Abbinamenti: adatto con piatti a base di carne.

Temperatura di servizio: tra i 16 e i 18°C

