

MONT'ALBANO

# VALPOLICELLA RIPASSO

DOC



## PROVENIENZA

Vigneti collinari nella zona del Valpolicella DOC a nord di Verona.

## UVAGGIO

50% Corvina Veronese  
30% Corvinone  
15% Rondinella  
5% Altre varietà autoctone

Il termine 'ripasso' è una tecnica di vinificazione storica ed unica della Valpolicella che consiste nel macerare del vino Valpolicella sulle vinacce (da uve appassite) precedentemente usate per la produzione di Amarone o Recioto. Lo scopo di questo processo è quello di aggiungere morbidezza, complessità e corpo al vino. Segue poi un periodo di affinamento prolungato in botti di rovere sloveno di medie dimensioni.

## QUALITÀ ORGANOLETTICHE

Color rosso acceso tendente al granato con l'invecchiamento. Al naso il bouquet è fresco, con piacevoli e tipici sentori di ciliegia e mandorla amara. Al palato è ricco, vellutato e bilanciato, con un bel corpo ed intensità.

## ABBINAMENTI

Primi piatti con sughi saporiti di selvaggina, carni brasate e grigliate, formaggi stagionati e salumi.

## GRADO ALCOLICO

14% vol