

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