



VALDIMEZZO

VALPOLICELLA RIPASSO DOC SUPERIORE

UVE

55% Corvina
25% Corvinone
15% Rondinella
5% Croatina

PROVENIENZA

Vigneti selezionati situati nei soleggiati promontori veronesi.

VINIFICAZIONE

Le uve attentamente selezionate in vigneto, vengono poi sottoposte a delicata pigia-diraspatura. Segue la fermentazione a temperatura controllata per 8-10 giorni. La caratteristica di questo prodotto è il successivo "ripasso" del vino sulle vinacce (bucce derivanti dalla pigiatura) dell'Amarone. Durante questa seconda fermentazione il vino riceve dalle vinacce appassite parte delle caratteristiche che sono proprie dell'Amarone. Dopo la fermentazione malolattica inizia l'affinamento di circa 12-18 mesi che prevede anche un passaggio in botti di medie e grandi dimensioni. Dopo l'imbottigliamento il vino riposa per almeno 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Cromatismi di un rosso vivo granato e di gran tono. L'olfatto è premiato da sentori di bacca rossa che sconfinano nella ciliegia matura. Al palato denota grande morbidezza per un corpo particolarmente pieno.

ABBINAMENTI

Si abbina perfettamente a primi piatti saporiti come risotto ai funghi porcini, carni grigliate, arrosti e formaggi di media stagionatura.

GRADO ALCOLICO

13,5% vol



SARTORI
DI VERONA