



VALPOLICELLA

RIPASSO DOC

UVE

50% Corvina veronese
30% Corvinone
15% Rondinella
5% Oseleta

PROVENIENZA

Vigneti collinari nella zona del Valpolicella DOC.

VINIFICAZIONE

Selezione delle uve nel vigneto, delicata pigia-diraspatura e fermentazione a temperatura controllata per 8-10 giorni. La caratteristica di questo prodotto è il successivo "ripasso" del vino sulle vinacce 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

Dal colore rosso brillante tendente al mattone con l'invecchiamento. Al naso è fresco, con aromi che ricordano la mandorla amara, deliziosi frutti rossi, spezie e sottobosco. Al palato è ricco, bilanciato e vellutato, con buon corpo ed intensità.

ABBINAMENTI

Ben si abbina a primi piatti saporiti, carni arrosto e pesci saporiti alla brace.

GRADO ALCOLICO

13,5% vol



SARTORI
DI VERONA