

BENAZZOLI

Valpolicella

RIPASSO DOC



Il colore rosso rubino intenso illuminato da vibranti riflessi granati lascia intravedere la silhouette raffinata di questo vino che conquista l'olfatto con deliziose sensazioni di piccoli frutti rossi maturi, a cui fanno seguito eleganti note floreali di violetta e rosa rossa, e stuzzicanti ricordi speziati di noce moscata, pepe nero e chiodi di garofano. Al palato ha un incedere flessuoso in cui le sensazioni calde e alcoliche sono ben sostenute da un tannino morbido, da una grande freschezza e da una gustosa sapidità che invitano ad un nuovo sorso, in un finale fine e pulito in cui ritornano le sensazioni floreali.

Abbinamenti:

questo vino, dotato di corpo ma anche di agilità, si presta ad abbinamenti diversi. Piacevole con una succosa costata ai ferri o con un roastbeef, il Valpolicella Ripasso sa accompagnare con eleganza anche piatti più complessi, come stufati e spezzatini, anche a base di selvaggina.

Zona di produzione: vigneti di Sant'Ambrogio di Valpolicella – frazione Monte

Suolo: terreni collinari calcarei argillosi

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara

Raccolta: manuale con accurata selezione dei grappoli migliori

Vinificazione: il "metodo Ripasso" è una tecnica che si effettua mettendo in contatto il vino Valpolicella base con le vinacce residue dell'Amarone per circa 10-12 giorni. In questo periodo avviene una seconda fermentazione alcolica che regala al vino una maggiore struttura e rotondità

Affinamento: 2 anni in botti di rovere

Consumo: vino che si presta ad un medio invecchiamento, da bersi alla temperatura di servizio di 17-18°C