

BENAZZOLI

Ripasso

Valpolicella 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, 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.

Consumo: da bersi alla temperatura di 17-18°C

Zona di produzione: vigneti di Sant'Ambrogio di Valpolicella - Frazione Monte

Suolo: terreni collinari calcarei argillosi ad un'altitudine di 495 m

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 botte di rovere

Its intense ruby red colour, illuminated by vibrant garnet reflections, gives an indication of the refined taste profile of this wine. It conquers the taster with delightful scents of small, ripe red fruits, which give way to elegant floral notes of violets and red roses, as well as intriguing spicy tones of nutmeg, black pepper and cloves. It offers a lithe entry onto the palate, in which the warm, alcoholic sensations are amply counterpointed by soft tannins, great freshness and a satisfying tanginess that invite you to take another sip. The floral sensations return on the fine, clean finish.

Serving suggestions:

This wine, which is full-bodied yet supple, can be matched with a whole host of dishes. Delicious with a juicy barbecued rib steak or cold roast beef, our Valpolicella Ripasso also makes an elegant foil for more complex dishes like stews, even game-based ones.

Serving temperature: Best served at a temperature of 17-18°C

Vineyard location: Monte di Sant'Ambrogio, in the heart of the classical area of Valpolicella

Soil: chalky-clay soil at about 450m above the sea level

Grape varieties: Corvina, Corvinone, Rondinella and Molinara

Grape harvest: hand picked with selection of the best grapes

Vinification: The "Ripasso method" consists in leaving the basic Valpolicella in contact with the residual Amarone skins for about 10-12 days. During this time a second fermentation takes place. This technique gives the wine a greater structure, longevity and a more marked roundness.

Ageing: 2 years in oak barrel

