



Villa  
Rinaldi

Grandi Spumanti a Metodo Classico  
Amarone della Valpolicella - Distillati di Cuvées

# RIPASSO

## VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC

Vendemmia 2012



**vitigni\*:** 75% Corvina, 20% Rondinella, 5% Molinara

**provenienza uve:** zona classica d.o.c

**altitudine:** 250-300 m slm

**affinamento:** 15 mesi in barriques di origine francese

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**bouquet:** fiori rossi, ciliegie mature, rimandi al ginepro e alla confettura di prugne, note ammandorlate sul finale

**note di degustazione:** molto caratteriale con toni decisi di frutta rossa. Caldo, asciutto in chiusura. Tannini morbidi e setosi

**abbinamenti:** carni rosse, selvaggina e formaggi di media stagionatura

*\* il termine "Ripasso" identifica una precisa tecnica enologica di produzione del vino "Valpolicella" che vanta una lunga e consolidata tradizione. Essa prevede una macerazione del vino Valpolicella con le vinacce fermentate delle uve appassite precedentemente utilizzate per la produzione dell'Amarone e/o del Recioto.*