



## Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC

### Uve

80% Corvina, 15% Corvinone, 5% Rondinella dalla Tenuta Estate.

### Area di Produzione

colline della zona classica della Valpolicella

### Vinificazione

Pigiatura delle uve e successiva lunga macerazione di 20 giorni. In febbraio, terminata la fermentazione dell'Amarone il vino è posto a rifermentare sulle bucce, per arricchirsi con una seconda fermentazione, come vuole la tradizionale tecnica veronese del Ripasso.

### Gradazione alcolica

circa 13,50 % vol.

### Caratteristiche

Colore: rosso porpora con riflessi profondi ed intensi.

Profumo: di grande intensità ed impatto, si presenta con sensazioni di frutta matura che ricordano la ciliegia, unite a note di confettura di lampone.

Sapore: robusto e di grande stoffa, ha ottimo equilibrio e persistenza, si avvertono i sentori delle prugne essiccate, i ricordi di vaniglia unite a lievi note speziate. La persistenza è prolungata da piacevoli sensazioni di rovere tostato.

### Abbinamenti

Si abbina a tutti i piatti di carni rosse, anche i più elaborati e saporiti, ai formaggi stagionati ed ai salumi tipici italiani.

### Servire alla temperatura

20 °C.

### Premi e Recensioni

#### 2011

- 85 Points I Vini di Veronelli 2014
- 85 Points Luca Maroni 2014
- Silver Medal Mundus Vini 2013

#### 2013

- 97 Points Luca Maroni 2016
- Wine Meridian Guida 2016

#### 2014

- 84 Points I Vini di Veronelli 2017
- 90 Points Luca Maroni 2017
- 90+ Points Gilbert & Gaillard 2017
- Guida I Vini di Veronelli 2018
- Guida I Vini di Veronelli 2019

#### 2016

- Guida I Vini di Veronelli 2020
- Guida I Migliori Vini Luca Maroni 2021

#### 2017

- Guida I Vini di Veronelli 2021
- Guida ai vini del Veneto e Vitae 2021