



VALPOLICELLA RIPASSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

SUPERIORE

VINIFICAZIONE

Dopo la pigiatura e diraspatura, segue la macerazione sulle bucce per 15 giorni, con rimontaggi e controllo della temperatura di fermentazione a 24-25 °C. Il prodotto rimane in serbatoi di acciaio fino a febbraio per poi essere ripassato sulla vinaccia esaurita dell'Amarone. Qui si ha una rifermentazione che aumenta la struttura e il profumo del vino. Dopo la svinatura e la pulizia, il prodotto viene trasferito in barrique di varie capacità. Dopo alcuni mesi viene assemblato e messo in bottiglia ad affinare per altri 2-3 mesi.

NOTE DELL'ENOLOGO

Di colore rosso intenso, presenta un naso ampio con aromi decisi di marasca, mirtillo e ribes cui seguono note di liquirizia e sentori tostati. Ricco, caldo e morbido al palato, con tannini soffici, ben equilibrato e persistente.

ABBINAMENTO

Indicato per primi piatti saporiti come le pappardelle alla lepre, o secondi di carne come brasato di manzo, carni alla griglia, polenta con salsiccia. Servire a 18 °C.

Famiglia Pasqua

Le eccellenze della produzione di Pasqua Vigneti e Cantine sono firmate Famiglia Pasqua e raccontano il radicamento nel territorio attraverso i grandi classici Veronesi e Veneti.



Provenienza

Zona est della Valpolicella

Gradazione Alcolica

13,5%

Uve/Blend

Corvina 60%,
Rondinella 20%,
Corvinone 10%,
Negrara 10%

PH

3.40

Acidità totale

5.8 g/l

Affinamento

In barrique per alcuni mesi

Zucchero residuo

8.5 g/l