



Ripassa Valpolicella Ripasso DOC Superiore Zenato

Dalle uve appassite utilizzate per la produzione dell'Amarone, subito dopo la fermentazione si fa "ripassare" la migliore selezione di Valpolicella, per iniziare la seconda fermentazione che arricchisce il tenore alcolico, il colore, gli estratti e il bouquet aromatico.

Il Ripassa rappresenta uno dei vini più significativi della nostra evoluzione enoica.

Vitigni: 85% Corvina, 10% Rondinella, 5% Oseleta.

Vinificazione: Le uve raccolte manualmente vengono pigiadiraspate e macerate in fermentino di acciaio inox per 10 a 12 giorni. Conclusa la fermentazione alcolica, il nuovo vino viene separato dalle bucce tramite pressa soffice e conservato in serbatoi di acciaio fino al mese di gennaio; epoca in cui viene pigiata l'uva appassita per produrre l'Amarone.

A questo punto il Valpolicella viene "ripassato" sulle vinacce dell'Amarone con una permanenza di 7/8 giorni alla temperatura di 25°C - 28°C. Dopo un affinamento in tonneaux di 18 mesi a cui segue un leggero affinamento in bottiglia per 6 mesi, nasce questo vino estremamente lungo, morbido e vellutato, con profumi intensi di piccoli frutti rossi.

Abbinamenti gastronomici: Ottimo compagno con i piatti di selvaggina, le grigliate di carne e gli arrosti, salumi e formaggi stagionati.