



Terre di Valgrande

## Ripasso della Valpolicella DOC

### ZONA DI PRODUZIONE

Valpolicella, vicino a Verona

### VITIGNI

Corvina Veronese

Rondinella

Corvinone

### VINIFICAZIONE

Il “ripasso” è una tecnica che aggiunge struttura e alcolicità al Valpolicella. Le vinacce dell’Amarone si aggiungono al Valpolicella facendolo rifermentare, ottenendo così un corpo, un carattere e uno stile inconfondibile. Maturazione in legno e affinamento in bottiglia per circa 2 anni prima della vendita.

### DATI ANALITICI

Acidità totale: 5,80 g/l

Grado alcolico: 13,50%

### NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso granato; sentori di ciliegia marasca e di liquirizia.

Temperatura di servizio: 18-20 °C

