

PS  
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



# Valpolicella Superiore Ripasso

*Silvano Piacentini*

<b>CLASSIFICAZIONE</b>	D.O.C.
<b>TIPOLOGIA</b>	Rosso
<b>REGIONE</b>	Veneto
<b>PROVINCIA</b>	Verona
<b>VITIGNO</b>	72% Corvina, 20% Corvinone, 8% Rondinella
<b>TIPOLOGIA AGRICOLA</b>	Convenzionale
<b>VENDEMMIA</b>	Manuale, fine di Settembre-inizio Ottobre

## VINIFICAZIONE

Vinificazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata. Il Valpolicella viene quindi fatto scorrere sulle vinacce dell'Amarone per una seconda fermentazione di 15-20 giorni, seguendo la tradizionale tecnica del "Ripasso".

## AFFINAMENTO

Terminata la vinificazione, il vino si affina per circa 15 mesi in botti di rovere di Slavonia e tonneaux.

## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Ha colore rosso rubino intenso e profuma di piccoli frutti rossi maturi carezzati da un intrigante alito balsamico. Sul palato dimostra pienezza e struttura, regalando dolci note fruttate sostenute da una tannicità fine e rotonda.

## FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 Cl.