



CANTINE DELLA CORTE
VALDOBBIADENE

Valpolicella Ripasso D.O.C. Superiore

Da uve Corvina, Rondinella, Molinara, raccolte a settembre ed ottobre e poste in lentissima fermentazione. Successivamente avviene la rifermentazione sulle vinacce dell'Amarone, che le arricchiscono di polifenoli, esaltando la struttura ed i profumi. In seguito avviene l'invecchiamento in legno per circa 2 anni e l'affinamento in bottiglia.

Si ottiene così un rosso porpora intenso che al naso esprime note di frutta candita, spezie e vaniglia. Al palato è pieno, morbido, di grande persistenza con sentori di viola, liquirizia e mora matura. A tutto pasto si abbina ad arrostiti, cacciagione, stracotti, brasati e formaggi particolarmente saporiti.

From Corvina, Rondinella and Molinara grapes, harvested in September and October and slowly fermented. The wine is then re-fermented on Amarone pomaces, which enriches it with polyphenols, enhancing its structure and aromas. The wine is then aged in wood for about 2 years and refined in bottle. The result is an intense red-purple wine which on the nose expresses notes of candied fruit, spices and vanilla. On the palate it is full bodied, smooth, of great persistence with hints of violet, licorice and ripe blackberry. It can be served with roasts, game, stews, braised meat and tasty cheeses.

CODICE ARTICOLO
Article code

S0080

DENOMINAZIONE
Appellation

VALPOLICELLA RIPASSO DOC
SUPERIORE

VITIGNO
Grape

CORVINA, RONDINELLA,
MOLINARA

ALCOL
Alcohol

14% VOL.

ALLERGENI
Allergens

SOLFITI
Sulphites

TIPOLOGIA
Type

ROSSO
Red

AFFINAMENTO
Refinement

2 ANNI IN LEGNO
2 years in wooden barrels

FERMENTAZIONE
Fermentation

ACCIAIO
Steel

ENOLOGO
Oenologist

DONATO GIULIANI



750 ml



6 bt/ct



80x120 eur-epal



550 g



8,5 kg



80 nct/pallet

BOTTIGLIA	GL71	C/PVC 90	FOR51	SEGUI LE
VETRO	VETRO	PLASTICA	SUGHERO	INDICAZIONI
CAPSULA				DEL TUO COMUNE
	RACCOLTA DIFFERENZIATA		ORGANICO	