

VALPOLICELLA RIPASSO DOC SUPERIORE ZIO BRUNO



IL RIPASSO È UNA TECNICA ENOLOGICA UTILIZZATA PER LA PRODUZIONE DEL VALPOLICELLA RIPASSO, UN VINO ROSSO PRODOTTO SOLTANTO NELLA REGIONE DELLA VALPOLICELLA.

NON TUTTI CONOSCONO I SEGRETI DI QUESTO PARTICOLARE METODO, SI TRATTA DI UNA TECNICA ANTICA.

IL VALPOLICELLA VIENE LAVORATO (RIPASSATO) PER UN DETERMINATO PERIODO CON LE VINACCE APPENA PRESSATE DELL'AMARONE E CON QUESTA PROCEDURA SI REALIZZA UN VINO CON LA LEGGEREZZA DEL VALPOLICELLA E LA POTENZA DELL'AMARONE.

UVE: CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA E ALTRO.

PROVENIENZA: I VIGNETI SONO SITUATI NELLA ZONA VALPOLICELLA DOC.

VINIFICAZIONE

E AFFINAMENTO: IL VALPOLICELLA VIENE RIPASSATO SULLE VINACCE DI AMARONE, IL VINO VIENE TRASFERIMENTO IN BOTTI DI ROVERE FRANCESE PER 24 MESI.

COLORE: ROSSO RUBINO INTENSO.

PROFUMO: INTENSO, COMPLESSO E FINE, AROMATICO E FRAGRANTE.

SAPORE: COLPISCONO IMMEDIATAMENTE SENTORI DI CILIEGIE, MORE E LAMPONI, CON RETROGUSTO DI VANIGLIA. UN VINO POCO PERSISTENTE, DI CORPO, PRONTO PER ESSERE GUSTATO.

ALCOOL: 14% VOL.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

VINO D'ARROSTO CHE SI ACCOMPAGNA BENE CON TUTTE LE CARNI, SIA ALLA GRIGLIA CHE BRASATE, E FORMAGGI STAGIONATI E FERMENTATI.