

VALPOLICELLA  
RIPASSO DOC  
SUPERIORE ZIO BRUNO

利帕索瓦尔波利切拉高级  
法定产区 布鲁诺叔叔



利帕索 (RIPASSO) 是一种酿酒技术，用于生产利帕索瓦尔波利切拉，是一种仅在瓦尔波利切拉地区生产的红葡萄酒。并非所有人都知道这种特别的酿制方法的秘密，这是一种古老的技术。用新鲜压榨的阿玛罗尼果渣将瓦尔波利切拉进行加工（利帕索技术）一定的时间，通过这个过程，酿制出一款拥有瓦尔波利切拉的轻盈和阿玛罗尼的力量的葡萄酒。

**葡萄：**科维纳，科维诺尼，洛蒂内拉，和其他的。

**源自：**位于瓦尔波利切拉法定产区的葡萄园。

**酿制和沉淀：**将瓦尔波利切拉和阿玛罗尼果渣接触，葡萄酒被转移到法国橡木桶中保存24个月。

**颜色：**深红宝石色。香气：强烈，复杂而细腻，芳香和芬芳。

**味道：**樱桃，黑莓和覆盆子的香气立即散发出来，并带有香草的余味。一款不太持久，浑厚，可随时品尝的葡萄酒。

**酒精度：**14%。

**食物搭配：**烧烤葡萄酒，适合所有肉类，包括烤肉和烧肉，以及陈年奶酪和发酵奶酪。