

Valpolicella Ripasso Doc

POESIE



POESIE



Grazie ad un processo esclusivo il vino Valpolicella viene ripassato sulle bucce dell'Amarone. Il risultato è un vino elegante, avvolgente, di grande struttura con persistenti aromi di frutti di bosco, tannini soffici, complessità e profondità. Un ottimo complemento per ogni piatto a base di carni rosse, pollame, selvaggina o formaggio.

This is a wine made by a unique process where the Valpolicella wine is fermented on the lees of the Amarone. The result is a warm, full-bodied, elegant wine with lingering flavors of dark red and black fruit, soft tannins complexity and depth. A wonderful addition to any red meat dish, chicken, game or cheese.

Uve / Grapes

Corvina, Molinara, Rondinella

Vinificazione e affinamento / Vinification and maturation

In fermentini con successiva maturazione in tradizionali botti di rovere.

In specialised fermenters, then a maturation in traditional large oak casks.

% Alcool / Alcohol

13%

Temperatura di Servizio / Enjoy at

14-16°C.

“Il vino è poesia in bottiglia” · “Wine is bottled poetry”

Robert Louis Stevenson