



VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE D.O.C. *Ripasso*

FORMATO

750 ml

VITIGNI

Corvina 50%, Corvinone 30%, Rondinella 15%, Terodola 5%

PRODUZIONE

Viene applicata l'antica tecnica che consiste nel ripassare il Valpolicella Classico Superiore appena prodotto sulle vinacce dell'Amarone e Recioto, così da estrapolare gli ultimi residui zuccherini, i tannini e le sostanze coloranti e ottenere questo vino di antica produzione ma di rinnovata fattura. Si ottiene così un vino di maggior struttura, colore e più complessità olfattiva. Rimane in affinamento per 12 mesi in tonneaux. Riposa per 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE

Rosso rubino pieno.

PROFUMO

Pieno e deciso, con sentori di confettura, marasca, liquirizia, spezie, vaniglia e cioccolato in prevalenza.

SAPORE

Caldo e di buona struttura, in cui ritorna il cioccolato, il pepe e la liquirizia. Finale speziato e tannico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina ottimamente a primi piatti tradizionali veronesi, carne rossa, grigliate e formaggi stagionati. Ottimo anche come vino da meditazione. Servire a 18-20°C.

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.

Azienda Agricola
Flatio

di Flavio Fraccaroli

Via Cariano, 20 - 37029 S. PIETRO IN CARIANO

Tel 045 7702230 Email: Fraccawine@libero.it



VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE D.O.C.

Ripasso

SIZE

750 ml

GRAPES

Corvina 60%, corvinone 30%, Rondinella 10%.

PRODUCTION:

It is applied to the ancient technique to revise the Valpolicella Classico than just product on Amarone and Recioto skins, so as to extract the last remaining sugar and get this ancient wine production but renewed invoice. The result is a wine with more structure, color and more complex nose. Remains in aging for 12 months in tonneaux.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

COLOR

Full ruby red with garnet reflections.

BOUQUET

Full and strong, with hints of jam, cherry, licorice, spice, vanilla and chocolate in prevalence.

TASTE

Hot and good structure, it returns chocolate, pepper and liquorice. Spicy finish and tannic.

SERVING SUGGESTION

It goes well with pasta dishes traditional Veronese, red meat, grilled meats and mature cheeses. Excellent as a sipping wine. Serve at 18-20 ° C.

ALCOHOL CONTENT

14% vol.

Azienda Agricola

FlaTio

di Flavio Fraccaroli

Via Cariano, 20 - 37029 S. PIETRO IN CARIANO

Tel 045 7702230 Email: Fraccawine@libero.it