

TT

VALPOLICELLA RIPASSO DOC

Una seconda volta tra il calore delle uve.
Il metodo Ripasso è una tradizione che si rinnova ogni anno facendo il "ri-passo" del vino Valpolicella sulle vinacce dell'Amarone, ottenute dalle uve Corvina, Rondinella e Corvinone, ancora calde e ricche di zuccheri.



Colore *Rosso rubino vivo e intenso.*

Profumo *Un aroma intenso ed elegante sprigiona sentori di frutta rossa matura quali: lamponi, ciliegie e prugna agostana da confettura.*

Sapore *Al palato è armonico, caldo e concentrato nei tannini più dolci, con un elegante fondo speziato e di tostatura persistente.*

Tipologia di produzione La vinificazione del Ripasso prevede che il Valpolicella resti in contatto con le vinacce dell'Amarone per alcuni giorni. In questo periodo avviene una seconda fermentazione alcolica a cui segue un affinamento in botte per circa 18 mesi.

Gradazione 14,5% Vol.

Vendemmia Manuale tra settembre e inizio ottobre.

Varietà uve Corvina, Corvinone e Rondinella.

Formato 0,75 lt.

Abbinamenti consigliati Si accompagna perfettamente a piatti di carne dalle cotture lunghe o a cotture alla brace con riduzioni balsamiche. Ottimo vino da meditazione.

Servizio A 18° C, si consiglia di stappare la bottiglia mezz'ora prima di servire; se invecchiato versare in decanter e successivamente in bicchieri ampi.

Come indicare nella lista vini Valpolicella Ripasso DOC, 2014, Sutto.



Sutto agricola

Via Arzeri, 34/1 31040 Campo di Pietra di Salgareda (TV) - Venezia - Tel. +39 0422 744063 - info@sutto.it - www.sutto.it