




Soraighe

 For the Ripasso young Valpolicella wine is fermented with the pomaces of Amarone. Thereby the Valpolicella gains a deeply red colour, rich flavours and its distinctive character. The "little brother" of Amarone is really worth a try. Its voluminous fruity bouquet flowers out nuances of vanilla and bitter almond. Feeling velvety at the palatine the Ripasso is full of character. A marvellous companion for venison, steaks and grilled meals. After decanting it should be served at 18 to 20°C.

 Ripaso je nanovo fermentisano vino na svežoj pokožici Amaronea. Iz ovog razloga mlado vino Valpolicella dobija odlike zrelog vina, i tako postaje vino značajne strukture. Valpolicella ima jarkocrvenu boju rubina i prefinjenu notu zrele trešnje. 'Beba Amarone' je zanimljiv kompromis između velikog i složenog Amaronea i prijatnog vina za ceo obrok, Valpolicelle. Note veoma zrelog voća ne uspevaju da sakriju manje naglašene note vanile i gorkog badema. Na nepcu daje osećaj punoće, trajanja i mekoće. Izuzetno se slaže uz divljač, meso na žaru i ostarele sireve. Nakon dekantiranja treba ga služiti na temperaturi između 18 i 20°C.

 "Ripasso" ossia ripassato sulle vinacce fresche dell' Amarone. Per questo motivo il giovane Valpolicella "ripassato" assorbe le caratteristiche del grande vino maturo, diventando un vino di grande struttura. Ha un colore rosso rubino intenso e note eleganti di ciliegia matura. Il "baby Amarone" e' veramente una interessante compromesso tra il grande e complesso Amarone e il piacevole vino a tutto pasto del Valpolicella classico. Le note di frutta etremamente matura non riescono a nascondere le altre meno accentuate di vaniglia e mandorla amara. A palato da grandi sensazioni di rotondita, persistenza e morbidezza. Si accompagna attimamente a piatti di selvaggina, carne alla griglia e formaggi invecchiati. Dopo essere stato decantato servire ad una temperatura tra i 18 e i 20°C.

Blend: Corvina, Rondinella, Molinara

Alcool: 13,00°

Acidity: 5,6 g/l

Residual Sugar: 5-6 g/l

