

SEITERRE



VITICOLTORI DAL 1877



Valpolicella Ripasso Doc

Denominazione: Valpolicella Ripasso DOC

Vitigni: Corvina, Rondinella e Molinara

Tipologia terreno: Calcareo e argilloso

Vinificazione: Pressatura delicata, la prima fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, mentre la seconda viene effettuata sulle vinacce dell'Amarone tra gennaio e febbraio

Affinamento: Legno e acciaio

Colore: Rosso intenso con riflessi granati

Profumo: Note di frutta matura, confettura e leggeri sentori speziati

Sapore: Il palato è pieno, armonico, vellutato e rotondo, di buona persistenza

Grado alcolico: 14 % vol

Temperatura di servizio: 18-20 °C | 64,4 °F

Abbinamenti: Perfetto con arrosti, selvaggina e grigliate, ottimo con formaggi stagionati, da provare con le polpette di carne

Descrizione:

Valpolicella Ripasso è prodotto nella Tenuta in Valpolicella, su colline ben esposte e ventilate. Si presenta di colore rosso intenso con riflessi granati, ed è ottenuto dagli stessi uvaggi dell'Amarone. Si ottiene infatti da una rifermentazione sulle vinacce di Amarone, ancora intrise di vino, per poi seguire un affinamento in legno. Al naso prevalgono le note di frutta matura, di confettura e leggeri sentori speziati e un finale mandorlato. Al palato il gusto è pieno, armonico, vellutato e rotondo con una buona persistenza. Perfetto con arrosti, selvaggina e grigliate, ottimo con formaggi stagionati, da provare con le polpette di carne. Viene servito a 18-20 °C.

SEITERRE VITICOLTORI DAL 1877 SOCIETÀ SEMPLICE AGRICOLA

Via Gardesana Sud 3101, 37067 Valeggio sul Mincio (Vr)

tel +39 045 710 3438 - mob. +39 342 790 5259 - www.seiterre.com - info@seiterre.com - vigneti@pec.vinirizzi.com

C.F. - P. IVA. - Reg. Imp. Verona IT 01766060238 - Cod. Accisa Valeggio IT00VRV00383Z - R.E.A. VR 259641 - SDI: W7YVJK9