

# VALPOLICELLA RIPASSO DOC SUPERIORE ZIO BRUNO



IL RIPASSO È UNA TECNICA ENOLOGICA UTILIZZATA PER LA PRODUZIONE DEL VALPOLICELLA RIPASSO, UN VINO ROSSO PRODOTTO SOLTANTO NELLA REGIONE DELLA VALPOLICELLA.

NON TUTTI CONOSCONO I SEGRETI DI QUESTO PARTICOLARE METODO, SI TRATTA DI UNA TECNICA ANTICA.

IL VALPOLICELLA VIENE LAVORATO (RIPASSATO) PER UN DETERMINATO PERIODO CON LE VINACCE APPENA PRESSATE DELL'AMARONE E CON QUESTA PROCEDURA SI REALIZZA UN VINO CON LA LEGGEREZZA DEL VALPOLICELLA E LA POTENZA DELL'AMARONE.

---

**UVE:** CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA E ALTRO.

**PROVENIENZA:** I VIGNETI SONO SITUATI NELLA ZONA VALPOLICELLA DOC.

**VINIFICAZIONE**

**E AFFINAMENTO:** IL VALPOLICELLA VIENE RIPASSATO SULLE VINACCE DI AMARONE, IL VINO VIENE TRASFERIMENTO IN BOTTI DI ROVERE FRANCESE PER 24 MESI.

**COLORE:** ROSSO RUBINO INTENSO.

**PROFUMO:** INTENSO, COMPLESSO E FINE, AROMATICO E FRAGRANTE.

**SAPORE:** COLPISCONO IMMEDIATAMENTE SENTORI DI CILIEGIE, MORE E LAMPONI, CON RETROGUSTO DI VANIGLIA. UN VINO POCO PERSISTENTE, DI CORPO, PRONTO PER ESSERE GUSTATO.

**ALCOOL:** 14% VOL.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:**

VINO D'ARROSTO CHE SI ACCOMPAGNA BENE CON TUTTE LE CARNI, SIA ALLA GRIGLIA CHE BRASATE, E FORMAGGI STAGIONATI E FERMENTATI.