

Hrozno: Corvina, Rondinella a Molinara.
Oblasť: vinice sa nachádzajú v oblasti Valpolicella Doc.
Vinifikácia a zrenie: lisovaný mušt sa maceruje spolu so zvyškami z hrozna Amarone. Výsledkom je omnoho väčšia koncentrácia chutí a aróm, ktoré vytvárajú bohatšie telo a príjemnú hladkosť. Zrenie 30% v barikoch a 70% vo veľkých dubových sudoch po dobu 12-18 mesiacov.
Farba: intenzívna rubínovo červená
Vôňa: intenzívna ovocná aróma, najmä čerešňa, vanilka a černica.
Chuť: trvalá elegantná chuť, rozšírená o harmonické, hodvábne taníny.
Alkohol: 14% obj.
Objem: 750 ml - 1500 ml

Uve: Corvina, Rondinella e Molinara.
Provenienza: i vigneti sono situati nella zona Valpolicella Doc.
Vinicazione e affinamento: il Valpolicella viene ripassato sulle vinacce di Amarone, che gli conferiscono ulteriore struttura e piacevole rotondità. Maturazione per il 30% in barriques e per il 70% in botti di rovere per 12-18 mesi.
Colore: rosso rubino intenso con riflessi aranciati con l'invecchiamento.
Profumo: intenso e ampio di frutta tra cui spicca la ciliegia, la mora e note di vaniglia.
Sapore: di buona persistenza, elegante, amplificato da una trama di tannini armonici e setosi.
Alcool: 14% vol.
Formato: 750 ml - 1500 ml

Grapes: Corvina, Rondinella and Molinara.
Origin: the vineyards are situated in the Doc Valpolicella area.
Wine making and fining: Ripasso is the refermentation of Valpolicella on the lees of Amarone. The result is a much greater concentration of flavours and aromas, producing extra body and pleasant smoothness. Ageing is 30% in barriques and 70% in large oak barrels for 12-18 months.
Colour: intense ruby red with orange highlights during ageing.
Bouquet: intense fruity aroma, especially cherry, vanilla and blackberry.
Flavour: persistent elegant taste, broadened by a weft of harmonious silky tannins.
Alcohol content: 14% vol.
Size: 750 ml - 1500 ml

ROCCASVEVA VALPOLICELLA RIPASSO DOC SUPERIORE

