

BENAZZOLI



VALPOLICELLA *Superiore doc Ripasso*

Zona di produzione: vigneti di Sant'Ambrogio di Valpolicella (Verona), frazione Monte.

Suolo: composto principalmente da argilla e marne calcaree, ad un'altitudine compresa tra i 490 e i 500 m s.l.m.

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Molinara, Negrara e Croatina.

Raccolta: manuale con accurata selezione dei grappoli migliori.

Vinificazione: il *metodo Ripasso* è una tecnica che si effettua mettendo in contatto il vino Valpolicella con le vinacce residue dell'Amarone per circa 10 giorni. In questo periodo avviene una seconda fermentazione alcolica che regala al vino una maggiore struttura e rotondità.

Affinamento: 2 anni in botti di legno grande francese.

Note organolettiche: colore rosso rubino intenso con vibranti riflessi granati. Al naso regala sensazioni di piccoli frutti rossi maturi a cui fanno seguito eleganti note floreali di violetta, rosa rossa e stuzzicanti ricordi speziati di noce moscata, pepe nero e chiodi di garofano. Al palato le sensazioni calde e alcoliche sono ben sostenute da un tannino morbido, da una grande freschezza e da una gustosa sapidità che invitano ad un nuovo sorso.

Abbinamenti: questo vino dotato di corpo ma anche di agilità si presta ad abbinamenti diversi e sa accompagnare con eleganza piatti più complessi, come stufati e spezzatini, o piatti a base di selvaggina. Piacevole con una succosa costata ai ferri o con un roastbeef.

Temperatura di servizio: 17-18°C

Tipo di chiusura: tappo in sughero naturale