




## CA' VECCHIE VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC

 750 ml - 1500 ml

 14

**Uve:** Corvina, Corvinone e Rondinella.

**Provenienza:** I vigneti sono situati nella zona Valpolicella Doc.

**Vinificazione e**

**Affinamento:** Il Valpolicella Superiore fresco di annata viene “ripassato” sulle vinacce dell’Amarone. Si ha quindi una seconda macerazione/fermentazione di circa 8-10 giorni. Dopo la svinatura, il vino ripasso prosegue l’affinamento per il 30% in barrique 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 spiccano la ciliegia, la mora e piacevoli note di vaniglia.

**Sapore:** Di buona persistenza, elegante, amplificato da una trama di tannini armonici e setosi.

**Grapes:** Corvina, Corvinone e Rondinella

**Origin:** The vineyards are situated in the Doc Valpolicella area.

**Wine making**

**and fining:** The current-year Valpolicella Superiore is “repassed” over the fresh pomace of Amarone, initiating a second maceration-fermentation lasting some 8-10 days. The wine is then racked of and matures for 12-18 months, 30% in oak barrels and 70% in large oak ovals.

**Colour:** Intense ruby red tending to orange with cellaring.

**Bouquet:** Generous and fruit-rich, with prominent notes of cherry, blackberry, and vanilla.

**Flavour:** Long-lingering, elegant, with well-balanced, glossy tanninssilky tannins.