



**BENEDETTI**

Benedetti Soc. Agr. Corte Antica - Via Case Sparse Prunea di Sotto, 5  
37015 Gargagnago di S. Ambrogio - Valpolicella (Verona) Italia  
Tel. (+39) 045 6801736 - Fax (+39) 045 6831512  
www.cantine-benedetti.com - info@cantine-benedetti.com



15

gradi alcool

## Valpolicella Superiore Ripasso Classico "Croce del Gal" **BLACK LABEL**

Vino ottenuto da uve passite di Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella e Croatina selezionate nei nostri migliori vigneti, vecchi più di 50 anni. Questo vino viene prodotto in quantità limitata. Le uve sono raccolte solo a mano ai primi di ottobre, poi messe a riposare in cassette fino a novembre, quando vengono vinificate e successivamente sottoposte all'antica tecnica del "Ripasso". Essa consiste nella rifermentazione del Valpolicella Superiore d'annata sulle bucce dell'Amarone "Croce del Gal", ottenendo un miglioramento del colore, della corposità dei profumi e un aumento del grado alcolico.

- Colore** rosso rubino pieno, con riflessi granati.
- Profumo** pieno e complesso, con profumi di ciliegia matura e spezie, con sentori di tabacco, vaniglia, cioccolato e frutti di bosco.
- Gusto** persistente, corposo e rotondo con un'ottima complessità aromatica. Retrogusto di ciliegia e tannini morbidi.
- Vinificazione** il Valpolicella Superiore d'annata viene rifermentato sulle bucce integre dell'Amarone Croce del Gal.
- Affinamento** circa 24-30 mesi in botti di rovere francese di varie capacità.
- Indicazioni** un ottimo vino da pasto e meditazione; va servito alla temperatura di 18 °C in ampi calici. Va stappato un'ora prima di servire.
- Collocazione geografica** Sant'Ambrogio di Valpolicella (Verona), frazione di Gargagnago, "Borgo dell'Amarone", area situata in uno dei cinque Comuni storici della Valpolicella Classica.

### Uve utilizzate



Corvina



Corvinone



Rondinella



Croatina

### Abbinamenti gastronomici



Primi  
piatti



Carni  
rosse



Arrosti,  
selvaggina



Formaggi  
stagionati