



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



14,5

gradi alcool

Valpolicella Superiore Ripasso Classico

Vino ottenuto da una selezione di uve Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella e Molinara, vendemmiate solo a mano verso la fine di settembre e i primi di ottobre. Le uve vengono poi messe a riposo fino a novembre, quando vengono vinificate e successivamente sottoposte all'antica tecnica del "Ripasso", che consiste nella rifermentazione del Valpolicella Superiore d'annata sulle bucce dell'Amarone, ottenendo un miglioramento del colore, della corposità dei profumi e un aumento del grado alcolico.

-
- Colore** rosso rubino, con riflessi granati.
- Profumo** pieno e complesso, con profumi di ciliegia, frutti di bosco, spezie e lievi sentori di creme.
- Gusto** persistente, avvolgente e morbido, con un'ottima complessità aromatica. Retrogusto di ciliegia e tannini eleganti.
- Vinificazione** il Valpolicella Superiore d'annata viene rifermentato sulle bucce integre dell'Amarone.
- Affinamento** circa 16-18 mesi in botti di rovere francese di varie capacità.
- Indicazioni** ottimo vino da tutto pasto; va servito alla temperatura di 18 °C in ampi calici.
- 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



Molinara

Abbinamenti gastronomici



Primi piatti



Carni rosse



Arrosti



Formaggi