

14% vol



0,75 L



authentic

TORNIDORA

Valpolicella Ripasso

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CLASSICO SUPERIORE**Provenienza · Provenience**

Situato nel Comune di Fumane in zona classica, altimetria 500 mt s.l.m. Tipologia del terreno: vulcanico, sciolto con detriti esposizione sud est.

Situated near the town of Fumane, in the area "classica", 500 metres above sea level. Soil type: volcanic, mixed with alluvium, south east facing.

**Uvaggio · Grapes**

Corvina Veronese 60%, Corvinone 15%, Rondinella 20%, Molinara 5%. Ripasso sulle vinacce dell'Amarone con contatto delle bucce per 10 giorni alla temperatura di 18°C con follature giornaliere.

Passed over the dregs of the Amarone and in contact with the grape skins for 10 days at a temperature of 18°C with daily mixing.

**Affinamento · Production Method**

Affinamento in barrique di rovere francese per 12 mesi. Affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Aged in barriques of French oak for 12 months. Aged in the bottle for 6 months.

**Note degustative · Tasting Description**

Rosso rubino intenso. Intenso fine ed etereo con note di spezie e vaniglia. Caldo, corposo con sentori di frutta secca che ricordano l'Amarone.

Intense ruby red. Intense yet subtle with hints of spices and vanilla. Warm, full bodied with traces of dried fruit that bring to mind Amarone.

**Abbinamenti · Food Pairings**

Si abbina molto bene a tutti i tipi di carne, anche bianche, arrostiti, brasati e formaggi stagionati.

Combines well with all meats, also white, roasts, stews and mature cheeses.

**Servizio · Service**

Servire alla temperatura di 17° - 18°C avendo cura di stappare la bottiglia pochi minuti prima del consumo.

Serve at a temperature of 17°-18°C being careful to open the bottle some minutes prior to drinking.