





VAPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO DOC "Le Bessole"

Fratello nobile dell'amarone, vino di ottima struttura, dalla colorazione intensa e dalle note fruttate di ciliegia che si fondono coi profumi speziati. Dal carattere tannico e leggermente pungente ricorda il carattere deciso dell'Amarone senza perdere in morbidezza e bevibilità. Consigliato per accompagnare carni bianche e formaggi, oltre ai consueti abbinamenti con carni rosse alla griglia.

 **Area di Produzione** Colline di Moron, zona collinare sul confine tra San Pietro in Cariano e Negrar (Verona - Italia).


 **Sistema di allevamento** Pergola veronese e Guyot.


 **Vitigni** Corvina Veronese e Corvinone, Rondinella, Rossignola.

 **Vinificazione** Il metodo Ripasso è una tradizione che si rinnova ogni anno, facendo il ri-passo del vino Valpolicella sulle vinacce dell'Amarone ancora calde e ricche di zuccheri. Si inizia con raccolta manuale in cassette destinate all'appassimento in fruttai per circa tre mesi, segue la vinificazione del Valpolicella base che poi viene a contatto per alcuni giorni del Valpolicella con le vinacce dell'Amarone. In questo periodo avviene una seconda fermentazione alcolica a cui segue un affinamento in barrique di rovere francese per 12 mesi.

 **Affinamento** 12 mesi in barrique di rovere francese.

 **Colore** Rosso rubino intenso.


 **Profumo** Aroma ricco e speziato, con note di pepe nero e marmellata di more.

 **Sapore** Al palato si rivela pieno, intenso, piacevolmente speziato. Vino intrigante nella sua complessità di persistenza e freschezza.

 **Temperatura di servizio** 16/18 °C.

 **Tipologia di bicchiere** Gran Ballon.

 **Formato** 0,75L.

 **Suggerimenti** Conservare in luogo fresco lontana da fonti di luce, preferibilmente bottiglia coricata.

% **Dati analitici**

Grado alcolico: 15% - **Acidità Totale:** 6 g/L

Zuccheri Residui: 6.5 g/L - **Estratto secco:** 30 g/L