



## VALPOLICELLA RIPASSO DOC

Raccolta delle uve manuale, prima fermentazione in acciaio e successivamente, a Gennaio, seconda fermentazione a contatto con le vinacce dell'Amarone DOCG. Dopo circa quindici giorni avviene la svinatura e inizia l'affinamento in botti grandi rovere di Slavonia per circa 30 mesi.

Nel bicchiere si nota subito la tecnica del ripasso: il colore è denso e il naso strutturato. La bevibilità è garantita da una buona acidità dovuta alla qualità delle uve raccolte al perfetto punto di maturità. Il risultato è una perfetta armonia tra la freschezza del frutto e la complessità del legno grande. Vino adatto a primi piatti, secondi di carne e formaggi di media stagionatura.



VALPOLICELLA RIPASSO  
D.O.C.

 **KYRENIA**  
Colture Grandi

**Zona di produzione:**  
Valpolicella (Verona)

**Uvaggio:**  
45% Corvina, 35% Corvinone,  
15% Rondinella, 5% Oseleta

**Valori analitici:**  
Alcol 13,5%  
Estratto secco 28 gr/lit  
Acidità totale 5,8 gr/lit  
Ph 3,40