



COLONNA DUCALE VENETO

Valpolicella Ripasso DOC Superiore „Colonna Ducale”

Annata:	2015
Colore:	rosso rubino brillante
Gusto:	secco
Vitigni:	Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella
Zona:	Alta Val d'Illasi
Terreni:	Calcareo, roccioso, dolomia e basalto
Allevamento:	Pergola Veronese
Vinificazione:	uve stramature in parte brevemente essicate vengono pigiate. Dopo una prima macerazione il vino ottenuto viene mescolato alle vinacce di Amarone e passa ad una seconda macerazione
Affinamento:	min. 12 mesi in legno
Bottiglie prodotte:	k.A.
Alcool:	13,50% vol.
Residuo zuccherino:	7,2 g/l
Acidità totale:	5,80 g/l

Descrizione: Come da tradizione il Valpolicella DOC Ripasso viene „ripassato” sulle vinacce residue della lavorazione dell'Amarone. Originariamente applicato per dare più corpo e persistenza al più leggero vino Valpolicella oramai le sue particolarità hanno fatto del „Ripasso” uno dei grandi vini del Veneto.

Note di degustazione: rosso rubino brillante tendente al violaceo; molto complesso con sentori di amarena, more, note speziate come liquirizia, cioccolato ed erbe aromatiche; caldo, morbido, tannini molto persistenti ma armonici, di media struttura;

Abbinamenti: Eccellente con piatti a base di carne, pasta saporita come le „tagliatelle al ragù di lepre”, ravioli di carne, formaggio di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 16-18°C



0,75l

1,50l scatola in legno disp.

www.colonnaducale.it

