

## Вальполичелла Классико Рипассо



Тип винограда: Корвина, Корвинон, Рондинелла и небольшой процент других автохтонов.

Органолептические характеристики: Цвет - рубиново-красный с яркими бордовыми отблесками, со временем приобретающий кирпичный цвет. Запах спелой черешни, сушеной сливы, печёной груши и перца, с бальзамическими и эфирными нотками. На вкус полнотелое, сбалансированное, с мягкой и уравновешенной танинностью и долгим пряным послевкусием.

Винификация: Мягкое прессование винограда, ферментация в течении 10 дней, затем вино выдерживается в цементной бочке в течении 3-4 месяцев, после чего происходит вторая ферментация на жмыхе от Амароне и Речиото в течении 15 дней и, в заключении, рафинация в бочке из французского дуба около года.

Крепость: 14,5% vol.

Срок хранения: От 4 до 10 лет.

### Гастрономические сочетания:

блюда на основе красного мяса, все типы жаркого, стейк из говядины, блюда из дичи, пикантные сыры, колбаса (салями), бекон.

Температура подачи :

17° - 18° C.