

NINO ARDEVI

VALPOLICELLA RIPASSO D.O.C.



| | |
|----------------------------|--------------------------------|
| Tipologia: | Vino rosso |
| Uva: | Corvina, Rondinella, Corvinone |
| Denominazione: | DOC |
| Area di produzione: | Veneto, Italia |
| Bottiglia: | 750 ml |
| Temperatura serv.: | 18 - 20° C |
| Gradazione alc.: | 14% Vol |

| | |
|---------------------|---|
| Colore: | Rosso rubino intenso con riflessi violacei. |
| Aroma: | Profumo di frutta rossa matura e ciliegia. |
| Gusto: | Corpo pieno, con tannini setosi e un bouquet complesso con sentori di prugna e frutta rossa matura. |
| Abbinamento: | Si abbina perfettamente con risotti, carni arrosto e alla griglia, stufati. |

VINIFICAZIONE:

Le uve vengono raccolte a settembre. Vengono pigiate, macerate a freddo e fermentate per circa 10 giorni, quindi il vino viene posto in vasche di acciaio inox. Il metodo "Ripasso" prevede una rifermentazione del vino sulle bucce dell'Amarone per circa 10 giorni. Il vino matura poi per circa 12 mesi in botti di rovere e per almeno 6 mesi in bottiglia.

