



Castelforte



Valpolicella Ripasso

Tipologia Vino	Rosso, fermo
Denominazione	Valpolicella Ripasso D.O.C
Uvaggio	Corvina, Rondinella, Corvinone, altre uve
Alcool (%VOL)	14% vol
Zuccheri residui	7 g/litro
Acidità totale	5,6 g/litro
Formato	750ml
Temperatura di servizio	18-20° C
Metodo di produzione	Selezione uve con alto contenuto zuccherino, vinificazione con sistema Ganimede per continuo rimescolamento vinacce ed estrazione di colore e tannini. Durante l'inverno il vino Valpolicella fresco viene versato sulle vinacce dell'Amarone secondo la tradizionale tecnica del "Ripasso" ed affinato in parte in acciaio e in parte in botti di rovere per 12 mesi.
Note di degustazione	Castelforte Valpolicella Ripasso si presenta secco, corposo, con complessi profumi di ciliegia, frutti rossi e spezie. Si abbina perfettamente con arrostiti, carni stufate e alla brace, formaggi a lunga stagionatura.