



VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE "EXCELLENTIA" DOC

È un vino dal corpo strutturato, profumato e un'anima vellutata

Sistema di allevamento: Pergola Veronese e Guyot

Vitigno: Corvina, Corvinone, Rondinella, altre varietà

Alcol: 14,00 % Vol

Estratto secco tot: 37 g/L

Zuccheri: 7 g/L

Acidità totale: 5.5 g/L

Vista: rosso rubino intenso

Olfatto: Profumo di frutta rossa , con accenti di vaniglia e confettura di prugna e ciliegie

Gusto: caldo, vellutato e corposo.

Temperatura di servizio: 16 – 18°C

Abbinamenti: tutti i piatti di carne, come quelli tradizionali del territorio

Formato: 750 ml

Terminata la fermentazione dell'Amarone, i tagli del vino atto a Valpolicella vengono fatti rifermentare secondo la tradizionale tecnica del "ripasso" sulle vinacce dell'Amarone, a temperatura di 17-18°C, ciò permette una rifermentazione della durata di 7-8 giorni, periodo che conferirà più ricchezza in colore, estratti ed aromi, al vino.

Dopo un primo affinamento in acciaio, viene messo a maturare in tonneaux per 12-18 mesi, e 2 mesi in bottiglia.



Monte Cillario Società Agricola s.s.

37124 Verona – Via Santa Cristina, 1/b – Tel e Fax 045 941387 – info@montecillariovini.com – www.montecillariovini.com

C.F. e P. iva 03737650238 – REA: VR - 0363479