



# VALPOLICELLA RIPASSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

## SUPERIORE

2019

### VINIFICAZIONE

Dopo la pigiatura e diraspatura, segue la macerazione sulle bucce per 15 giorni, con rimontaggi e controllo della temperatura di fermentazione a 24-25 °C. Il prodotto rimane in serbatoi di acciaio fino a febbraio per poi essere ripassato sulla vinaccia esaurita dell'Amarone. Qui si ha una rifermentazione che aumenta la struttura e il profumo del vino. Dopo la svinatura e la pulizia, il prodotto viene trasferito in barrique di varie capacità. Dopo alcuni mesi viene assemblato e messo in bottiglia ad affinare per altri 2-3 mesi.

### NOTE DELL'ENOLOGO

Di colore rosso intenso, presenta un naso ampio con aromi decisi di marasca, mirtillo e ribes cui seguono note di liquirizia e sentori tostati. Ricco, caldo e morbido al palato, con tannini soffici, ben equilibrato e persistente.

### ABBINAMENTO

Indicato per primi piatti saporiti come le pappardelle alla lepre, o secondi di carne come brasato di manzo, carni alla griglia, polenta con salsiccia. Servire a 18 °C.

### Famiglia Pasqua

Le eccellenze della produzione di Pasqua Vigneti e Cantine sono firmate Famiglia Pasqua e raccontano il radicamento nel territorio attraverso i grandi classici Veronesi e Veneti.



---

#### Provenienza

Zona est della  
Valpolicella

---

#### Gradazione Alcolica

13,5%

---

#### Uve/Blend

Corvina 60%,  
Rondinella 20%,  
Corvinone 10%,  
Negrara 10%

---

#### PH

3.40

---

#### Acidità totale

5.8 g/l

---

#### Maturazione in legno

In barrique per alcuni  
mesi

---

#### Zucchero residuo

8.5 g/l