

## VALPOLICELLA RIPASSO D.O.C. CLASSICO SUPERIORE

**Uve/Grapes:** 80% Corvina e Corvinone  
Veronese, 20% Rondinella

**Tipologia terreno/Soil type:**  
morenico, vulcanico/*morainic, volcanic*

**Altimetria vigneto/Vineyard height:**  
250-450 mt. s.l.m./*above sea level*

**Produzione per ha/Production per ha:** 12.000kg

**Gradazione Alcolica/Alcohol content:** 13,5°

**Zuccheri residui/Residual sugars:** 6/7 gr/lt

**Temperatura di servizio/Serving Temperature:**  
17-18°C. (62-64 F)

**Formato/Format:** 750 ml

Provincia di / Province of  
**VERONA**



Valpolicella Superiore ottenuto da uve provenienti dalle colline situate nel cuore della Valpolicella Classica. Prodotto con la tecnica del ripasso, per mezzo della quale il vino subisce una seconda leggera rifermentazione sulle vinacce dell'Amarone e quindi affinato in botti di rovere di Slavonia per 12 mesi. Il risultato è un vino di corpo dal colore intenso. Bouquet raffinato di lunga intensità, morbido e vellutato con predominanza di ciliegia che sovrasta le piacevoli evidenze di cacao, tabacco e vaniglia. Si abbina perfettamente con cacciagione, carne grigliata oltre a formaggi molto stagionati.

*Valpolicella Superiore made from grape varieties from the hillsides in the heart of the Valpolicella Classico area. Produced using the traditional technique of "ripasso," meaning the wine is allowed a second fermentation on the skins of the Amarone pressed grapes, it is then aged in oak casks for 12 months. The result is a full-bodied wine with intense color with a refined bouquet. It is a soft and velvety wine with a predominance of ripe cherry over the pleasant undertones of cocoa, tobacco and vanilla. It goes perfectly with game, grilled meat and mature cheese.*



**CA' DEI NONI**

