

Zenato

RIPASSA VALPOLICELLA



CARTA DI IDENTITÀ

| | |
|------------------------|---------------------------------|
| PROVENIENZA: | VENETO |
| FORMATO: | 75 cl |
| GRADI ALCOLICI: | 14 % |
| UVAGGIO: | Corvina Veronese, Rondinella |



Subito dopo la fermentazione delle uve passite dell'Amarone, la migliore selezione di Valpolicella "ripassa" sulle vinacce, dando inizio alla seconda breve fermentazione; in questo modo aumenta il tenore alcolico e si ottiene un prodotto più intenso. Dopo un affinamento in tonneaux di rovere francese per 18/20 mesi, segue un successivo riposo in bottiglia per 6 mesi. Il Ripassa offre al palato sentori fruttati e un tannino finissimo, con un'aura di cioccolato e spezie.

