VALPOLICELLA RIPASSO

D.O.C.

CLASSICO SUPERIORE

gli Archi

Zona di produzione	Valpolicella classica
Vitigno	Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 30%
Affinamento	Fermentazione ad acino intero con lieviti indigeni. Rifermentazione sulla vinaccia dell'Amarone, invecchiamento in botti di rovere per almeno 18 mesi
Alcool	14% Vol
Colore	Rosso rubino intenso tendente al granato
Bouquet	Ampio con note di ciliegia matura, prugna e frutti rossi che evolve in sentori balsamici e speziati
Sapore	Deciso e bilanciato, di notevole persistenza riconferma le note del bouquet
Abbinamento	Si accompagna con secondi di carne, brasati e formaggi

Area of Production	*Classical Valpolicella Area*
Grape varieties	*Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 30%*
Vinification	*Whole berry fermentation with indigenous yeasts. Refermentation on the Amarone marc, aging in durmast oak casks for at least 18 months*
Alcohol content	*14% Vol*
Colour	*Intense ruby red tending to garnet*
Bouquet	*Ample with notes of ripe cherry, plum and red fruits that evolve into balsamic and spicy hints*
Taste	*Full bodied and balanced, with notable persistence, confirms the notes of the nose*
Pairing	*It goes well with second courses of meat, braised meats and cheeses*

CORTE ARCHI

FERNANDO CAMPAGNOLA

Via Paverno n. 21, Valgatara, 37020 Marano di Valpolicella (VR) | Tel. 045 770 1237 | Cell. 335 8140026 | info@cortearchi.it | www.cortearchi.it