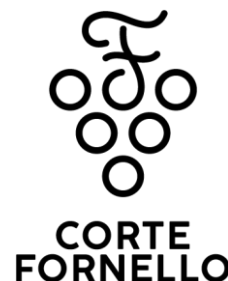




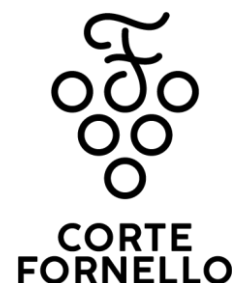
Valpolicella Ripasso D.O.P. Classico Superiore



Tipo di terreno	Argilloso, ricco di tufo.
Varietà di uva	Corvina Veronese, Rondinella, Corvinone.
Raccolta	Ottobre.
Resa per Ettaro	70 HL
Vinificazione	Rifermentazione sulle vinacce delle uve usate per produrre l'Amarone. Affinamento in botti di rovere per 18 mesi ed altri 6 mesi in bottiglia.
Paese d'origine	Prodotto e imbottigliato in Italia.
Colore	Rosso rubino scuro.
Aroma	Profumo vivo con note speziate e frutti di bosco.
Note di degustazione	Sapore pieno, deciso e avvolgente.
Abbinamenti	Carni rosse ai ferri o brasate, selvaggina, formaggi stagionati.
Temperatura di servizio	18°C
Grado Alcolico	14,5% vol.



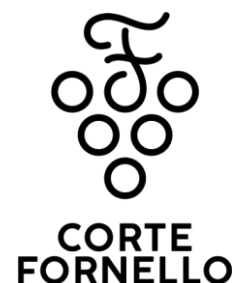
Valpolicella Ripasso D.O.P. Classico Superiore



Type of soil	Clayey, rich in tuff.
Grape variety	Corvina Veronese, Rondinella, Corvinone
Harvest	October.
Yield per Hectare	70 HL
Vinification	Refermentation on the pomace of the grapes used to produce Amarone. Ageing in oak barrels for 18 months and another 6 months in bottle.
Country of origin	Produced and bottled in Italy
Colour	Dark ruby red.
Aroma	A lively bouquet with spicy hint and wild berries.
Tasting notes	Full, decisive and enveloping flavour.
Serving suggestion	Grilled or braised red meat, game, mature cheeses.
Serving temperature	14°C - 18°C
Alcohol by volume	14,5% vol.



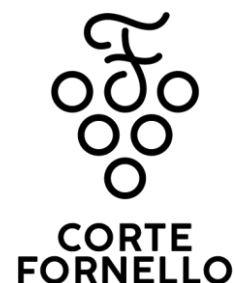
Valpolicella Ripasso D.O.P. Classico Superiore



Bodenbeschaffenheit	Lehmig und tuffhaltig.
Resorten	Corvina Veronese, Rondinella, Corvinone.
Lese	Oktober.
Ertrag pro Hektar	70 HL
Weinbereitung	Zweit Gärung auf dem Trester des Amarone, Ausbua in Eichenfässern für 18 Monate und weitere 6 Monate in der Flasche.
Herkunftsland	Produziert und abgefüllt in Italien.
Farbe	Dunkelrubinrot.
Nase	Ein lebhaftes Bouquet mit Noten nach Gewürzen und Beeren.
Gaumen	Voller, entschlossener und einhüllender Geschmack.
Passt gut zu	Gegrilltem oder geschmortem roten Fleisch, Wild und gereiftem Käse.
Serviertemperatur	18°C
Alkoholgehalt	14,5% vol.



Valpolicella Ripasso D.O.P. Classico Superiore



Tipo de terreno	Arcilloso, rico en tobas.
Variedades de uvas	Corvina Veronese, Rondinella, Corvinone.
Recogida	Octubre.
Cosecha por hectárea	70 HL
Vinificación	Refermentación sobre los orujos de las uvas utilizadas para elaborar Amarone. Madurado en barricas de roble durante 18 meses y otros 6 meses en botella.
País de origen	Producido y envasado en Italia.
Color	Rojo rubí oscuro.
Aroma	Bouquet vivaz con notas especiadas y bayas.
Note di degustazione	Sabor intenso, decidido y envolvente.
Abbinamenti	Carnes rojas a la parrilla o estofadas, caza, quesos curados.
Temperatura di servizio	18°C
Grado Alcolico	14,5% vol.