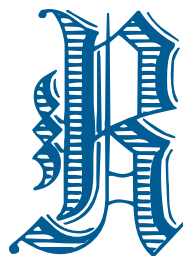


*Che vita è
quella di chi
non ha
Questo fu creato per
gioia degli uomini.
Allegria del cuore e
gioia dell'anima
è il vino bevuto
a tempo e a misura.*



VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE

DOC

Caratteristiche

Caratteristiche organolettiche: vino di buona struttura, è dotato di un colore rosso rubino carico. Il profumo è intenso e profondo, di frutti a bacca piccola, mora, ribes e ciliegia, con sentori di uva passa, e note speziate di vaniglia. Al palato è abboccato, morbido, ed avvolgente, con finale persistente e retrogusto di liquirizia.

Uva

Vitigni: uvaggio di Corvina e Corvinone (65%), Rondinella (25%) e Molinara (10%).

Vendemmia: manuale, nella prima metà di Ottobre.

Resa per ettaro: 75 hl.

Vinificazione

Vinificazione: le uve dopo poche ore dalla raccolta vengono pigiate e fatte fermentare a temperatura controllata con lieviti selezionati per circa 8-10 giorni con le proprie bucce. Il vino così ottenuto viene conservato in serbatoi di acciaio inox per circa 4 mesi. Successivamente viene indotta una seconda fermentazione sulle vinacce dell'Amarone. Il particolare procedimento di lavorazione a doppia fermentazione viene definito "RIPASSO".

Maturazione: per 18 mesi in botti di rovere, di cui il 20% in barriques di secondo passaggio e l'80% in botti da 25 hl.

Affinamento: in bottiglia per circa 6 mesi.

Dati analitici medi:

- Grado alcolico: 14% vol
- Acidità totale: 5,60 g/l
- Estratto secco: 30 g/l.

Temperatura di Servizio

Temperatura di servizio: 16° - 18° C

Abbinamenti gastronomici: Il Valpolicella Ripasso DOC Lavarini accompagna bene primi piatti di pasta saporita, carni rosse, specialmente grigliate, arrosti e formaggi a pasta dura di media stagionatura.

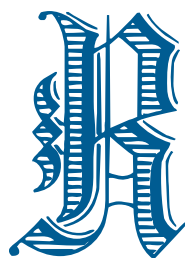
Formati

Formato bottiglie: 750 ml/ 1500 ml.

Potenziale di invecchiamento: 10 anni.



*Che vita è
quella di chi
non ha
Questo fu creato per
gioia degli uomini.
Allegria del cuore e
gioia dell'anima
è il vino bevuto
a tempo e a misura.*



VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE

DOC



Characteristics

Organoleptic characteristics: a wine with good structure and intense ruby red colour. The bouquet is intense and deep, scented with small berries, blackberries, currants and cherries with hints of raising and spicy vanilla. Mellow and smooth to the palate with a lingering finish, and liquorice aftertaste.

Grapes

Varieties of grapes: a blend of Corvina and Corvinone (65%), Rondinella (25%) and Molinara (10%).

Harvest: by hand in the first middle of October.

Output per hectare: 75 hl.

Vinification

Vinification: grapes are pressed just a few hours after the harvest and fermented at controlled temperatures with selected yeasts and with its own skins for about 8-10 days. The wine is preserved in stainless steel tanks for about 4 months. After that it takes place a second fermentation, over Amarone marc. This special double fermentation procedure is called "RIPASSO".

Maturation: for 18 months in oak barrels, 30% of which in 2nd fill barriques, and 80% in 25-hl barrels.

Refinement: in bottle for about 6 months.

Average analytical data:

- alcohol content: 14,5% vol
- total acidity: 5.60 g/l
- dry extract: 30 g/l.

Serving temperature

Serving temperature: 16°- 18° C.

Dining combinations: Valpolicella Ripasso DOC Lavarini is a good companion with the first courses of tasty pasta, red meats, especially grilled meats, roasts and medium ripe hard cheeses.

Bottle format

Bottle format: 750 ml/ 1500 ml.

Lay-Down time: 10 years.