

Il Ripasso Acinatico è ottenuto da un Valpolicella Classico Superiore dell'annata attraverso una fermentazione ed una seconda macerazione sulle vinacce ancora leggermente dolci dell'Amarone e del Recioto arricchendosi così di corpo, colore estratto, aromi e grado alcolico. Dopo un affinamento in botti di Rovere di Slavonia e tonneaux di 12 mesi si ottiene un vino dal colore rosso rubino carico dal profumo intenso che ricorda la frutta matura, spezie e sentori di tabacco. In bocca risulta corposo, generoso e persistente, è ampio, lasciando la bocca piacevolmente asciutta e sapida.

The Ripasso Acinatico is obtained from Valpolicella Classico Superiore of the same vintage via a re-fermentation and a second maceration over the grape skins which are still mildly sweet of Amarone and of Recioto, thereby enriching the body of the wine together with the colour, the bouquet and the alcohol content. After ageing in Slovenian Oak barrels and tonneaux for a total of 12 months, a wine is obtained with a charged ruby red colour with an intense bouquet which hints of mature fruit, spices and tobacco.

On the palate it is full bodied, generous and persistent, leaving a taste pleasantly dry and sapid.



Situato nei due comuni storici della Valpolicella Classica in zona collinare nel comune di Negrar. Altimetria da 200 a 300 mt. s.l.m., esposizione sud - est, e nei nuovi vigneti a Cavalò di Fumane altimetria 500 mt. s.l.m. Tipologia del terreno molto vario su detriti alluvionali.

Situated in the two historic villages of the Valpolicella Classic area which fall under the hillside town of Negrar. Height of 200 to 300 meters above sea level, south west facing, and from the new vineyards of Cavalò di Fumane at a height of 500 meters above sea level. Soil type varied, alluvium.



Corvina Veronese 60%, Corvinone 15%, Rondinella 20%, Molinara 5%

Ripasso sulle vinacce dell'Amarone con contatto delle bucce per 10 giorni alla temperatura di 18° gradi con rimontaggi giornalieri.

Passed over the dregs of the Amarone and in contact with the grape skins for 10 days at a temperature of 18°C with daily mixing.



Affinamento in tonneaux di rovere Francese e botte grande di rovere di Slavonia per 12 mesi. Aged in tonneaux of French oak and large barrel from Slavonian oak for 12 months.



Affinamento in bottiglia per 6 mesi. Aged in the bottle for 6 months.



Rosso rubino intenso.  
Intense ruby red.



Intenso fine ed etereo con note di spezie e vaniglia.  
Intense yet subtle with hints of spices and vanilla.



Caldo, corposo con sentori di frutta secca che ricordano l'Amarone.  
Warm, full bodied with traces of dried fruit that bring to mind Amarone.



Si abbina molto bene a tutti i tipi di carne, anche bianche che di pelo, arrostiti, brasati e formaggi stagionati.  
Combines well with all meats, also white, roasts, stews and mature cheeses.



Servire alla temperatura di 17°-18°C avendo cura di stappare la bottiglia pochi minuti prima del consumo.

Serve at 17°-18°C taking care to open the bottle at least 1 hour prior to drinking.



750 1500 3000