

# VILLA LOREN

## RIPASSO VALPOLICELLA D.O.C.



Tipologia:	Vino rosso
Uva:	Corvina, Rondinella, Corvinone
Denominazione:	DOC
Area di produzione:	Veneto, Italia
Bottiglia:	750 ml
Temperatura serv.:	18 - 20° C
Gradazione alc.:	14% Vol

**Colore:** Colore rosso rubino intenso.

**Aroma:** Un profumo deciso di ciliegie, frutti rossi e spezie.

**Gusto:** Palato strutturato caratterizzato da un'accattivante rotondità, tannini dolci e un'eleganza unica.

**Abbinamento:** È l'abbinamento ideale per carni rosse arrosto e alla griglia, e formaggi stagionati.

### VINIFICAZIONE:

Dopo un'attenta selezione di uve ad alto contenuto zuccherino, la vinificazione avviene con il sistema "Ganimede", dove le bucce e il vino vengono continuamente mescolati per estrarre colore e tannini. Durante l'inverno, il vino Valpolicella viene passato sulle bucce rimaste dalla produzione dell'Amarone con la tradizionale tecnica del "Ripasso", che aumenta l'alcol, il corpo e i profumi del vino. Il vino così ottenuto viene affinato in parte in acciaio inox e in parte in botti di rovere.

