

Valpolicella Ripasso Doc Superiore



Region : Valpolicella, Verona, Veneto.



Vineyards : Selected hillside vineyards, at 200 and 250 mt, in Valpolicella area, planted in calcareous soils.



Grapes : Corvina Veronese 60% , Corvinone Veronese 20%, Rondinella 15%, Oseleta 5%. Bunches are hand picked.



Vinification : Valpolicella Classico Superiore, made with the traditional technique of “Ripasso”. Fermentation and maceration for 20 days. Decanting for 90 days. Refermentation on the Amarone’s skins.



Aging : The wine is refined in 30hl Slavonia oak barrels for 1 years, then it is refined in bottle for 12 months.



Tasting Notes : Intense ruby red colour. Spicy bouquet with intense aromas of ripe cherry. Dry, full soft flavour in the mouth, with a traditional bitter finish.



Analysis : alcohol 13,5% Vol.
Total Acidity 5,7g/l.
Residual Sugar 6,6g/l.



Food Pairings : Perfect with pasta dishes, meat game and cheeses. Ideal with traditional “risotto” and “pasta e fagioli”. Recommended drinking temperature 17-18 °C.



Bottiglia : Bordolese Arno 600 gr. Antique glass. cl 75
Box of 6. Bottles horizontally.



*Una sera d'estate. Il
silenziosa migliaia di stelle
le colline a fare da cornice
la città illuminata sulle
sfondo.*

*Un uomo si riempiva
l'anima di quelle
meraviglie e sognava...*

*Quasi passaggi gli
riportavano dinnanzi
agli occhi tutte ciò che più
amava l'orizzonte così
distante ed indefinito lo
faceva pensare al suo
piccolo amore lontano ma
sempre così forte dentro al
suo cuore la sua città
splendida con tutte le sue
luci come un'elegante
signora dal fascino discreto
ma ammaliante. E poi i
lunghe filari gli ordinati
signetti che disegnavano
sui pendii eleganti
geometrie. Una passione
di famiglia più che un
lavoro quella per il vino
era cresciuta, annata dopo
annata imparando ad
ammirare e ad assaporare
il dolcissimo frutto di
quelle semplici piante il
loro nettare così prezioso e
rinomato in tutto il
mondo.*

*Era proprio un posto
magico quella terra dal
nome semplice ma al
tempo stesso importante.
Si chiamava Canova.*

*Proprio da lì ha
avuto inizio il sogno. Un
sogno inseguito con tutta
la forza e la caparbia
che solo una grande
passione può dare.*