

BERTANI®



RIPASSO BERTANI

Valpolicella Ripasso Doc

Made in Bertani. Il come è importante, il dove è fondamentale.

Zona di produzione

Dai vigneti di Tenuta Novare, Valpolicella Classica e della Valpantena.

Terreni

Marno-calcarei, argillosi e basaltici.

Vitigni

85% Corvina Veronese, 10% Merlot, 5% Rondinella.

Metodo di produzione

Seconda fermentazione “ripasso”.

Nel mese di marzo, il fresco giovane Valpolicella d’annata viene messo a rifermentare sulle bucce, ancora leggermente dolci, dell’Amarone.

Affinamento in botti da 50 hl di rovere francese (9 mesi).

Stile

Vino caldo e maturo in cui si evidenziano le caratteristiche del Valpolicella legate alla freschezza e alla bevibilità, ma anche le note più ricche e concentrate, di cioccolato e amarena, riconducibili alle uve passite.

Abbinamenti consigliati

Primi piatti saporiti come risotto ai funghi porcini, pasta all’amatriciana e alla carbonara; carni grigliate e arrosti. Si accompagna bene anche a formaggi di media stagionatura.

0,75 l.