



AZIENDA AGRICOLA  
**BONAZZI**



## Valpolicella Classico Superiore Ripasso (красное сухое)

Географическое местонахождение и привилегированные почвенные условия позволяют производить вино Valpolicella известное во всем мире. Разница Valpolicella Superiore от Valpolicella Classico в том что Superiore выдерживается на 2 года больше. Название Ripasso объясняется способом производства позволяющее достичь большей крепости, выдержанности и насыщенности. Оно достигается посредством ферментации вина Valpolicella classico с виноградными выжимками Amarone. После соответствующей выдержки в деревянных бочках и в бутылках вино готово к употреблению.

**Район производства:** Расположенные на холмах виноградники в самом центре зоны Valpolicella

**Тип винограда:** Рондинелла 30%, Корвина 60% Корвиноне 10%

**Урожай:** 120 квинтал на гектар

**Выработка:** два года выдержки 2/3 в дубовых бочках и 1/3 в бутылках

**Описание:** Цвет красно-рубиновый, тонкий, интенсивный запах с легким ароматом черешни и лакрицы. Мягкий гармоничный вкус с легким древесным привкусом, выдержанное.

**Обслуживание:** при температуре 16° - 18°

**Употребление:** Подается к жаркому и с пикантными видами сыров

**Хранение:** от 3 до 6 лет

**Крепость:** 13%

**Производство:** После тщательной отборки, выбранный виноград подвергается выжимке и ферментируется, в апреле в полученное вино добавляются выжимки Amarone и Recioto и оставляются на две, три недели.