

Tinazzi

Selezione di Famiglia

VALPOLICELLA RIPASSO

DOP



Cantine Tinazzi

Via delle Torbiere, 13 - 37017 Lazise - Verona - Italy
Tel. +39.045.6470.697 - Fax +39.045.6471.117
www.tinazzi.it - info@tinazzi.it



Nome completo	Valpolicella Ripasso DOP
Regione	Veneto
Uve	Corvina 80%, Rondinella 15%, Molinara 5%
Vigneti	Selezionati vigneti nella zona collinare a 150-300 m.s.l.m. in Valpolicella
Raccolta	Uve selezionate e raccolte a mano ad inizio Ottobre
Vinificazione	Pigiatura e diraspatura delle uve, macerazione e fermentazione delle uve a temperatura controllata di 22-26°C per 10 giorni. A fine Febbraio il vino viene ripassato sulle vinacce dell'Amarone per acquisire più corpo e complessità
Affinamento	Il vino affina in botti di rovere francese e americano da 5, 10, 20 hl. per un periodo di 12/18 mesi
Alcol	14% vol.
Acidità Totale	5,5 g./lt.
Residuo Zuccherino	6,4 g./lt.
Estratto Secco	32,3 g./lt.
Colore	Colore rosso rubino intenso
Profumo	Suntuosi aromi di prugna, ribes, noce moscata, una lieve nota balsamica e un finale che richiama il tabacco
Sapore	Sapore deciso, giustamente tannico, buona persistenza, con finale avvolgente
Abbinamenti	Particolarmente indicato per accompagnare risotti autunnali (risotto ai funghi, al radicchio rosso o risotto al Tastasal), pasta e fagioli, vari piatti di carne arrosto o stufati e tradizionali carrelli di lessso con la "pearà" (salsa da contorno tipica della cucina povera veronese)
Temperatura di servizio	Servire a temperatura ambiente 20°C