


# VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO DOC



## ROCCA SVEVA

vini dell'alta tradizione veronese

 750 ml - 1500 ml    **%** 14

### UVE / GRAPES:

Corvina, Corvinone e Rondinella.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO / VINIFICATION AND MATURATION

Il Valpolicella Superiore fresco di annata viene "ripassato" sulle vinacce dell'Amarone. Si ha quindi una seconda macerazione/fermentazione di circa 8-10 giorni. Dopo la svinatura, il vino ripasso prosegue l'affinamento per il 30% in barrique e per il 70% in botti di rovere per 12 - 18 mesi. / *The current-year Valpolicella Superiore is "repassed" over the fresh pomace of Amarone, initiating a second maceration-fermentation lasting some 8-10 days. The wine is then racked of and matures for 12-18 months, 30% in oak barrels and 70% in large oak ovals*

### COLORE / COLOUR:

Rosso rubino intenso con riflessi che tendono all'aranciato con l'invecchiamento. / *Intense ruby red tending to orange with cellaring.*

### PROFUMO / BOUQUET:

Intenso e ampio di frutta, tra cui spiccano la ciliegia, la mora e piacevoli note di vaniglia. / *Generous and fruit-rich, with prominent notes of cherry, blackberry, and vanilla.*

### SAPORE / FLAVOUR:

Di buona persistenza, elegante con una trama di tannini armonici e setosi. / *Long-lingering, elegant, with well-balanced, glossy tannins.*

## PREMI AWARDS

VINTAGE 2017



VINTAGE 2016

