



Italy's Wine



Tipo di Vino: Rosso

Classificazione: D.O.C.

Luogo di Produzione: Vigneti selezionati nella solare area collinare veronese.

Uve: 45% Corvina Veronese, 30% Corvinone, 20% Rondinella, 5% Croatina

Gradazione Alcolica: 13,5%vol.

Colore: Rosso rubino molto intenso, limpido e brillante.

Profumo: Il bouquet si apre con un bel respiro balsamico e speziato (zenzero), ma ha anche piacevoli sentori della frutta rossa -lamponi e ribes- della confettura di more, e della ciliegia matura sotto spirito.

Sapore: Al gusto spicca subito la morbidezza, oltre alla sua buona intensità e persistenza. Lascia in bocca una lieve ma mai inopportuna sensazione "amarognola" piuttosto prolungata. I tannini, rotondi, escono ed avvolgono il palato solamente dopo che la gradevole acidità iniziale ha ceduto loro il passo.

Abbinamenti: Siamo al cospetto di un vino molto versatile, che può essere utilizzato a tutto pasto con vari menù che prevedano piatti a base di carne saporita. Il Valpolicella Ripasso si accompagna però anche con i formaggi a media stagionatura: per i più intraprendenti lo si consiglia assieme a scaglie di Parmigiano Reggiano stagionato e profumato con poche gocce di aceto balsamico di Modena di adeguata qualità.

Temperatura di Servizio: Tra i 16 e i 18°C.



Type of Wine: Red

Classification: D.O.C.

Production Area: Selected vineyards in the sunny hills of Verona.

Grapes: 45% Corvina Veronese, 30% Corvinone, 20% Rondinella, 5% Croatina

Alcohol: 13,5%vol.

Color: Beautiful deep ruby red, clear and bright, with thick walls and arches falling slow after shaking the glass.

Fragrance: The bouquet opens with a balsamic and spicy (ginger) aroma, but the nose immediately perceives pleasant hints of red fruit - raspberries and currants - of blackberry jam, and ripe cherry in alcohol.

Flavour: The taste is immediately characterized by the typical softness, in addition to its good intensity and persistence. It leaves in mouth a slightly but never inconvenient "bitter" feeling, rather prolonged. The tannins are round, though evident, envelop the palate only after that the initial pleasant acidity has fallen.

Food Pairings: We are in front of a very versatile wine that can be used throughout the meal with a varied menu, composed by tasty meat dishes (pasta with meat sauce, ravioli with meat, roasts, grilled meats, game), but it is also paired with medium-aged cheeses: for more adventurous people it is recommended together with flakes of Parmigiano Reggiano and scented with a few drops of balsamic vinegar of Modena of suitable quality.

Serving Temperature: Between 16 and 18 ° C.



Weintyp: Rot

Klassifizierung: D.O.C.

Produktionsgebiet: Ausgewählte Weinberge in der sonnigen Hügeln in Verona.

Weinreben: 45% Corvina Veronese, 30% Corvinone, 20% Rondinella, 5% Croatina

Alkohol: 13,5% vol.

Farbe: Intensive, helle und klare Rubinrote Farbe,.

Bouquet: Der Duft öffnet sich mit einem würzigen Balsamhauch (Ingwer), aber er hat auch angenehmen Noten von roten Früchten (Himbeeren und Johannisbeeren), von Brombeere Marmelade und reifen Kirschen in Alkohol.

Geschmack: In dem Geschmack fällt die Weichheit sofort auf, zusätzlich zu seiner guten Intensität und Beharrlichkeit. Er lässt in den Mund ein leichtes aber nie unbequemes bitteres Gefühl, das verlängert. Die Tannine sind rund und herauskommen und umhüllen den Gaumen, nachdem die anfänglichen und angenehme Säure hat sie aufgegeben.

Speiseempfehlung: Das ist ein sehr vielseitiger Wein, der während der ganzen Mahlzeit mit leckeren Fleischgerichten verwendet werden kann. Der Valpolicella Ripasso

begleitet aber auch mittel-reifen Käse: für Abenteurer wird er zusammen mit Flocken von Parmigiano Reggiano empfohlen und mit ein paar Tropfen von geeigneter Qualität Balsamico-Essig aus Modena gewürzt.

Trinktemperatur: Zwischen 16 und 18 ° C.



Tipo de Vinho: Tinto

Classificação: D.O.C.

Área de Produção: Vinhedos situados nas colinas no norte de Verona.

Uvas: 45% Corvina, 30% Corvnone, 20% Rondinella, 5% Croatina

Gradação Alcoólica: 13,5%vol.

Cor: Vermelho rubi muito intenso, límpido e brilhante.

Aroma: O bouquet se abre com um sopro balsâmico e picante (gengibre), mas percebe-se imediatamente as agradáveis notas de frutas silvestres – framboesas e groselhas – de geléia de amora, e de cerejas maduras conservadas no álcool.

Sabor: Ao sabor se sobressai imediatamente a maciez , além da sua boa intensidade e persistência. Deixa uma leve, mas jamais inadequada sensação amarga, bastante prolongada. Os taninos, redondos e bem distintos, embora decididos, saem e envolvem o paladar somente depois que a agradável acidez inicial lhes abriu o caminho.

Diretrizes Gastronômicas: Temos presente um vinho muito versátil, que pode ser consumido durante toda a refeição, com diversos menus, à base de carne. O Valpolicella Ripasso se acompanha, também, com queijos de meia cura: para os mais ousados, se recomenda com lascas de Parmigiano Reggiano curado e perfumado, como algumas gotas de vinagre balsâmico de Modena, de adequada qualidade.

Temperatura de Serviço: 16-18°C.



Tipo de Vino: Tinto

Clasificación: D.O.C.

Lugar de Producción: Viñedos seleccionados en el área de la colinas soleadas de Verona.

Uvas: 45% Corvina Veronese, 30% Corvnone, 20% Rondinella, 5% Croatina

Alcohol: 13,5%vol.

Color: Hermoso rojo rubí, limpio y brillante.

Nariz: En nariz se abre con un aliento balsâmico y especiado (jengibre), pero tiene también toques agradables de frutos rojos -frambuesas y grosellas- de mermelada de mora y cereza madura en alcohol.

Paladar: El sabor es suave y además tiene buena intensidad y persistencia. Deja en boca un poco incómodo aroma "amargo", que se prolonga. Los taninos son redondos, envuelven el paladar sólo después que la agradable acidez inicial se cae.

Maridaje: Estamos en presencia de un vino muy versátil que se puede utilizar durante la cena con un menú variado, que puede tener sabrosos platos de carne. Valpolicella Ripasso acompaña, sin embargo, con los quesos de media edad: para los más aventureros, se recomienda junto con escamas de Parmigiano Reggiano y perfumado con unas gotas de vinagre balsâmico de Módena, de calidad adecuada.

Temperatura de Servicio: Entre 16 y 18 ° C.

Close

Direzione Generale: Lungadige Cangrande, 1 | 37126 VERONA - ITALY - Tel. 045 2070341/2/3 - Fax 045 2070344 - P.IVA 02406820965

Prova da safra 2012. VI ExpoVinhos Curitiba, 26/07/2014, Restaurante Maggiore.