



**Vitigni:** Corvina, Rondinella, Molinara

**Descrizione:** "Ripasso" ossia ripassato sulle vinacce fresche dell'Amarone. Per questo motivo il giovane Valpolicella "ripassato" assorbe le caratteristiche del grande vino maturo, diventando un vino di grande struttura. Ha un colore rosso rubino intenso e note eleganti di ciliegia matura. Il "baby Amarone" è veramente un interessante compromesso tra il grande e complesso Amarone e il piacevole vino a tutto pasto del Valpolicella classico. Le note di frutta estremamente matura non riescono a nascondere le altre meno accentuate di vaniglia e mandorla amara. Al palato dà grandi sensazioni di rotondità, persistenza e morbidezza.

**Abbinamento Gastronomico:** Si accompagna ottimamente a piatti di selvaggina, carne alla griglia e formaggi invecchiati. Dopo essere stato decantato servire ad una temperatura tra 18 e 20°C.

**Alcool:** 14% by vol.



**Grape variety:** Corvina, Rondinella, Molinara

**Description:** Ripasso "or rather repassed, fresh Amarone pomace". For this reason the young "repassed" Valpolicella absorbs the characteristics of the great mature wine, becoming a well structured wine. It is dark, ruby red in colour and has elegant notes of mature cherry. The "baby Amarone" is truly an interesting compromise between the grand, complex Amarone and the pleasant all-round classic Valpolicella wine.

The extremely mature fruity notes cannot manage to hide the other less accentuated notes of vanilla and bitter almond. Offers the palate great sensations of roundness, persistence and softness.

**Served:** Excellent with game dishes, grilled meat and mature cheese. After settling, serve at a temperature between 18 and 20°C.

**Alcohol:** 14% by vol.



**Weinreben:** Corvina, Rondinella, Molinara

**Beschreibung:** "Ripasso" (spezielles Verfahren bei der Herstellung des Valpolicella). Aus diesem Grund nimmt der junge Valpolicella "ripassato" die Züge des großen reifen Weines auf und wird so ein Wein mit großen Strukturen. Eine intensiv rubinrote Farbe und elegante Düfte reifer Kirschen. Der "Baby Amarone" ist ein sehr interessanter Kompromiss zwischen dem großen und komplexen Amarone und dem angenehmen klassischen Wein von Valpolicella für jede Mahlzeit.

Der Duft extrem reifer Früchte kann andere, nicht so intensive Düfte aus Vanille und Bittermandel nicht überdecken. Am Gaumen ist er rund, lang anhaltend und weich.

**Speiseempfehlung:** Er passt sehr gut zu Wildgerichten, Grillfleisch und reifem Käse. Nachdem er dekantiert wurde, bei einer Temperatur zwischen 18 und 20°C servieren.

**Alkohol:** 14% by vol.



**Videiras:** Corvina, Rondinella, Molinara

**Descrição:** "Ripasso", que é repassado na pele fresca do Amarone. Por este motivo, o jovem Valpolicella "ripassato" absorve as características do grande vinho maduro, tornando-se um vinho de grande estrutura. De cor vermelho rubi intenso e notas elegantes de cereja madura. O "Baby Amarone" é realmente uma interessante combinação entre o grande e complexo vinho Amarone e o Valpolicella clássico agradável vinho para todas as refeições.

As notas de fruta muito madura não ocultam as outras, menos acentuadas, de baunilha e amêndoa amarga. Ao paladar dá uma sensação de redondeza, persistência e leveza.

**Acompanhamento gastronômico:** acompanhamento excelente para carnes selvagens, carnes grelhadas e queijos. Depois de ser decantado servir a uma

temperatura entre 18 e 20°C.

**Gradação alcoólica:** de 14% vol.



**Uvas:** Corvina, Rondinella, Molinara

**Descripción:** "Ripasso" , es decir que se pasa en el orujos frescos de Amarone. Por esta razón, el Valpolicella joven "ripassato" absorbe las características del grande vino maduro, convirtiéndose en un vino de gran estructura. Tiene un intenso color rojo rubí y con elegantes notas de cereza madura. El "pequeño Amarone" es en realidad un compromiso interesante entre el Amarone grande y complejo y el agradable Classico Valpolicella para toda la comida. Las notas de frutas muy maduras no pueden esconder las otras menos pronunciadas de vainilla y almendra amarga. En boca ofrece grandes sensaciones de redondez, suavidad y persistencia.

**Maridaje:** Va muy bien con platos de caza, carnes asadas y quesos maduros. Después de haber sido decantado servir a una temperatura entre 18 y 20 ° C.

**Alcohol:** 14% vol.

Close

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

*Safra 2012. Jantar Luigi Pietro Vino e Cibo em 25/11/2015.*