



## SECOLI

RIPASSO VALPOLICELLA  
SUPERIORE, DOC

### TIPO DE UVA:

CORVINA, RONDINELLA, CORVINONE

### CONTENIDO DE ALCOHOL:

14%

### NOTAS DE SABOR:

COLOR ROJO RUBÍ VIBRANTE. LA FRUTA ROJA MADURA COMBINA BIEN CON LAS ESPECIAS HERBÁCEAS. HERMOSA ESTRUCTURA Y UN PALADAR ATERCIOPELADO.

### MARIDAJE:

CARNES ROJAS, COSTILLAS. BARBACOA, PASTA CON ALBÓNDIGAS, RICOS QUESOS, O INCLUSO SOLO. PARA MEJORES RESULTADOS, ABRA EL VINO 30 MINUTOS ANTES DE BEBERLO PARA PERMITIR QUE RESPIRE.

### MAS INFORMACION:

RIPASSO VALPOLICELLA SUPERIORE SE ELABORA REPASANDO (RIPASSO) VINO VALPOLICELLA CON RESTOS DE PIELES DE UVA Y SEMILLAS DE AMARONE FERMENTADO CON MACERACIÓN PROLONGADA. MUCHAS DE LAS RICAS COMPLEJIDADES DE AMARONE COMO EL COLOR, LOS TANINOS Y LA SUAVIDAD QUE SE ATRIBUYEN AL SECADO DE LAS UVAS SE TRANSMITEN A VALPOLICELLA UTILIZANDO ESTE MÉTODO.

