

# Ripassa Valpolicella Ripasso DOC Superiore



Subito dopo la fermentazione delle uve passite dell'Amarone, la migliore selezione di Valpolicella "ripassa" sulle vinacce dell'Amarone, dando inizio alla seconda breve fermentazione; in questo modo aumenta il tenore alcolico e si ottiene un prodotto più ricco in colore, estratti e aromi.

Dopo un affinamento in tonneaux di rovere francese per 18/20 mesi, segue un successivo riposo in bottiglia per 6 mesi.

Il risultato di questo procedimento è un vino raffinato e concentrato estremamente morbido e vellutato, dai profumi intensi di piccoli frutti rossi.

Il Ripassa offre al palato sentori fruttati e un tannino finissimo, con un'aura di cioccolato e spezie. Rappresenta uno dei vini più significativi dell'evoluzione enoica di Zenato.