



Si assegna la qualifica di classico al vino prodotto con le uve nei comuni di Negrar, Sant'Ambrogio, San Pietro in Cariano, Fumane e Marano.

VANTINI

VALPOLICELLA

Denominazione di origine controllata

**CLASSICO SUPERIORE
RIPASSO**



Colore:

Rubino scuro, limpido e trasparente

Profumo:

Intenso e delicato con sentore di frutta e ciliegia

Sapore:

Buon corpo, buona struttura, avvolgente e armonico

Prodotto da uve:

75% Corvina 20% Rondinella 5% Molinara

Bottiglie:

Da 0.75 litri

Gradazione alcolica:

13,5%vol

Accostamenti:

Carne rossa alla griglia, arrosti e primi piatti

Tecnica di produzione:

La raccolta delle uve avviene manualmente nel mese di ottobre. La fermentazione alcolica si svolge contemporaneamente ad una breve macerazione di 8 giorni ad una temperatura di 25°/28°. Dopo la fermentazione il vino viene affinato durante il periodo invernale in serbatoi d'acciaio. Terminata la vinificazione, il vino viene fatto rifermentare sulle vinacce dell'amarone e trasferito in botti di legno di rovere per 2 anni circa. Pre commercializzazione il vino rimane a riposo in bottiglia 6 mesi.



Weine, die aus den Trauben der Gemeinden von Negrar, Sant'Ambrogio, San Pietro in Cariano, Fumane und Marano stammen, werden mit dem Zusatz "Classico" qualifiziert.

VANTINI

VALPOLICELLA

Kontrollierte Ursprungsbezeichnung

CLASSICO SUPERIORE

RIPASSO



Farbe:

Dunkles Rubinrot, klar und transparent

Bouquet:

Intensiv und delikates, mit dem Duft von Früchten und Kirschen

Geschmack:

Guter Körper und gute Struktur, angenehm und harmonisch

Rebsorten:

75 % Corvina, 20 % Rondinella, 5 % Molinara

Flaschengröße:

0,75 l

Alkoholgehalt:

13 % Vol.

Serviervorschlag:

Dieser Wein passt gut zu rotem Fleisch vom Grill, Braten und Nudelgerichten

Herstellungsverfahren:

Herstellungsverfahren: Manuelle Weinlese im Oktober. Die alkoholische Gärung erfolgt gleichzeitig mit einer kurzen Einmischung von 8 Tagen bei einer Temperatur von 25°/28°. Nach der Fermentierung wird der Wein während der Winterzeit in großen Edelstahlfässern gelagert. Wenn die Weinbereitung abgeschlossen ist, wird der Wein auf der Maische des Amarone nochmals fermentiert und danach in Buchenholzfässern für ca. 2 Jahre ausgebaut. Bevor er in den Verkauf kommt, lagert er nochmals für 6 Monate in Flaschen.



The "Classical" denomination is attributed to the wine produced in the villages of Negrar, Sant'Ambrogio, San Pietro in Cariano, Fumane and Marano.

VANTINI

VALPOLICELLA

Designation of Origin (D.O.C.)

**CLASSICO SUPERIORE
RIPASSO**



Colour:

Dark ruby red, limpid and clear

Perfume:

Intense but delicate with a hint of fruits and cherry

Flavour:

A full-bodied wine, well-structured. Enveloping and harmonious

Grape Variety:

Corvina 75%, Rondinella 20%, Molinara 5%

Bottle Size:

From 0.75 litres

Alcohol Content:

13% vol

To Accompany:

Grilled red meats, roasted meats and pasta

Production:

The grapes are harvested by hand in October. The fermentation happens together with a short soaking of 8 days at a temperature of 25°/28°. After the fermentation the wine is refined in steel tanks during the winter. After the vinification is finished the wine is refined once again together with the grape pulp from the Amarone and is transferred to oak casks for a further 2 years. Before being sold the wine rests in bottles for 6 months.