



VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC "MARA" CESARI 750 ML

DENOMINAZIONE:
"MARA" VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC
CESARI CL 75

PROVENIENZA:
Valpolicella

COLORE:
Rosso rubino tendente al granato

GRADAZIONE ALCOLICA:
13,5 %

VITIGNI PRINCIPALI:
Corvina, Rondinella, Negrara/Rossignola

VINIFICAZIONE:
La tecnica del "Ripasso" viene utilizzata storicamente in Valpolicella, si riassume come pratica di passaggio di vini della stessa annata o di annate precedenti sulla vinaccia fermentata di uve appassite per produrre Amarone. Questo processo ha una durata di 15/18 giorni, il vino Valpolicella così "ripassato" acquisisce colore, struttura, aromi, tannini e circa 1 grado alcolico in più rispetto al vino originale. Dopo la definitiva svinatura di Febbraio e Marzo e l'avvenuta fermentazione malolattica, il vino viene avviato all'affinamento secondo la tradizione per acquisire più equilibrio e rotondità, mantenendo la fruttuosità originale. La maturazione è completata dal riposo in bottiglia

PROFUMO:
Frutta matura, confettura e ciliegia di grande persistenza olfattiva

SAPORE:
Frutta matura, confettura e ciliegia, corpo caldo ed elegante

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:
Predilige l'abbinamento con cacciagione, carne grigliata e stufata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
18-20°C

ALLERGENI:
Contiene Solfiti