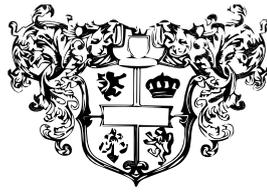


# BOSALONI

## RIPASSO VALPOLICELLA D.O.C. SUPERIORE



|                     |   |
|---------------------|---|
| TIPOLOGIA           | Vino rosso  |
| UVA                 | Corvina, Rondinella, Corvinone  |
| DENOMINAZIONE       | DOC   |
| AREA DI PRODUZIONE  | Veneto, Italia  |
| BOTTIGLIA           | 750 ml  |
| TEMPERATURA SERV.   | 18 - 20° C  |
| GRADAZIONE ALCOLICA | 14% Vol.  |
| COLORE              | Colore rosso rubino intenso.  |
| AROMA               | Un profumo deciso di ciliegie, frutti rossi e spezie.   |
| GUSTO               | Palato strutturato caratterizzato da un'accattivante rotondità, tannini dolci e un'eleganza unica.  |
| VINIFICAZIONE       | Dopo un'attenta selezione di uve ad alto contenuto zuccherino, la vinificazione avviene con il sistema "Ganimede", dove le bucce e il vino vengono continuamente mescolati per estrarre colore e tannini. Durante l'inverno, il vino Valpolicella viene passato sulle bucce rimaste dalla produzione dell'Amarone con la tradizionale tecnica del "Ripasso", che aumenta l'alcol, il corpo e i profumi del vino. Il vino così ottenuto viene affinato in parte in acciaio inox e in parte in botti di rovere. |
| ABBINAMENTO         | È l'abbinamento ideale per carni rosse arrosto e alla griglia, e formaggi stagionati.   |



# BOSALONI

## RIPASSO VALPOLICELLA D.O.C. SUPERIORE



|                 |   |
|-----------------|---|
| WINE TYPE       | Red wine  |
| GRAPES          | Corvina, Rondinella, Corvinone  |
| APPELLATION     | DOC   |
| PRODUCTION AREA | Veneto, Italy   |
| BOTTLE SIZE     | 750 ml  |
| SERVING TEMP.   | 18 - 20° C  |
| ALCOHOL CONTENT | 14% Vol.  |
| COLOUR          | Deep ruby red colour.   |
| FRAGRANCE       | A complex perfume of cherries, red fruits and spices.   |
| TASTE           | Structured palate characterized by appealing roundness, sweet tannins and unique elegance.  |
| VINIFICATION    | After a careful selection of Valpolicella grapes with high sugar content, vinification takes place with the “Ganimede” system where the grape skins and wine are continuously mixed in order to extract color and tannins. During the winter, Valpolicella wine is passed over the skins remaining from the production of Amarone using the traditional “Ripasso” technique, which increases the alcohol, body and perfumes of the wine. The resulting wine is aged partly in stainless steel and partly in oak wood casks. |
| PAIRING         | It's the ideal match for roast and grilled red meats and mature cheese.   |