



# Villa Mattielli



*Per le sue caratteristiche è certamente uno dei vini italiani più conosciuti al mondo. Vino tipico dato dal "ripasso" del Valpolicella d'annata sulle vinacce dell'Amarone. Un bere colto e di alta qualità.*

## VALPOLICELLA DOC RIPASSO "SAN GIACOMO"

**GRADO ALCOLICO:** 14%

**VARIETÀ UVE:** Corvina (60%), Corvinone (20%), Rondinella (20%)

**AREA DI PRODUZIONE:** Valpolicella Doc, Lavagno

**SUOLO:** calcareo

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** pergola veronese

**RESA PER ETTARO:** 120 q.li/ha

**VENDEMMIA:** fine Settembre, raccolta manuale

**VINIFICAZIONE:** Il Ripasso è una pratica tradizionale che prevede, dopo la pigiatura delle uve appassite dell'Amarone, la rifermentazione del Valpolicella d'annata sulle vinacce.

**INVECCHIAMENTO E AFFINAMENTO:** Affinamento 80% in barriques di rovere francese e 20% in acciaio per circa 10 mesi. Assemblaggio ed affinamento in bottiglia. Longevità: 6-8 anni

**CARATTERISTICHE:** Colore rosso granato. I profumi sono fruttati con note di ciliegia e frutta rossa con sfumature minerali e lievemente speziate. Il sapore in bocca è pieno e vellutato grazie ai tannini morbidi che lo caratterizzano. Vino complesso e molto nitido.

*Il sommelier consiglia:*

Bicchiere		Temperatura		Abbinamenti	
	Ballon		Servire a 14°-16°C		L'abbinamento ideale è con cacciagione, grigliate di carne e formaggi stagionati.