



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.