

# VALPOLICELLA RIPASSO HAUSTOR

Denominazione di Origine Controllata

RED WINE / VINO ROSSO

PRODUCT OF ITALY / PRODOTTO IN ITALIA

Net. Cont. 750 ml



**Grapes:** Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella.

**Harvest:** The integrity of the bunches at the time of crushing is safeguarded with the use of manual and mechanical techniques.

**Vinification and Refinement:** The wine provides the “ripasso” method on the Amarone’s residue grapes after the pressure for around 15 days followed by a 10 months aging.

**Tasting Notes:** It displays a ruby red colours and hints of red fruits with roasted coffee notes. Well balanced

**Food Pairing:** It is perfect with braised meats or mature cheeses.

**Suggested Serving temperature:** 17°-19° C.

**Uvaggio:** Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella.

**Vendemmia:** L’integrità dei grappoli al momento della pigiatura è salvaguardata con l’utilizzo di tecniche tradizionali manuali e meccaniche.

**Vinificazione e Affinamento:** Questo vino prevede il “ripasso” sulle vinacce dell’Amarone per circa 15 giorni ed un invecchiamento di 10 mesi.

**Note degustative:** Offre un colore rosso rubino e profumi di frutti rossi e note di caffè tostato. Ben bilanciato.

**Abbinamenti:** Si abbina bene a brasati e formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio suggerita:** 17-19°C