

Annaberta

Tradizione veronese e intensità aromatica
in perfetto equilibrio.

Ripasso

Ripasso DOC Superiore



16° - 18° C

13,5 % vol.

750 ml



Caratteristiche:

Il Ripasso è un rosso dal colore intenso con eleganti riflessi granati, caratterizzato da profumi avvolgenti di bacche mature, uva sultanina e spezie dolci. Note di vaniglia, tabacco e liquirizia accompagnano un sorso strutturato e morbido, con tannini equilibrati. La complessità nasce dal tradizionale metodo ripasso che arricchisce aroma e profondità



Uve e metodo di produzione

Il Ripasso nasce da Corvina, Corvinone e Rondinella, vendemmiate a mano nella seconda settimana di settembre. Dopo la prima fermentazione, il vino viene ripassato sulle vinacce dell'Amarone, acquisendo struttura, intensità e maggiore complessità aromatica. Segue una lunga maturazione in tonneau e tini troncoconici, che dona profondità gustativa.



Abbinamenti Consigliati

Questo Ripasso è ideale con arrostiti, bolliti tradizionali e carni alla griglia. Accompagna piacevolmente taglieri di salumi e formaggi mediamente stagionati, esaltandone sapori e consistenze. Perfetto anche durante pranzi conviviali e cene ricche. Servirlo a 18°C in un calice ampio per valorizzarne gli aromi.