VINI ROSSI

Bolla

# RIPASSO CLASSICO - POIANE

## CARTA DI IDENTITÀ

| | |
|---|---|
| **PROVENIENZA:** | VENETO |
| **FORMATO:** | 75 cl |
| **GRADI ALCOLICI:** | 14,5 % |
| **UVAGGIO:** | Corvina, Corvinone, Rondinella |

Viene prodotto in prevalenza con uve Corvina, Corvinone, Rondinella e altre uve autorizzate, raccolte tardivamente a piena maturazione. A fine febbraio il vino viene unito alle vinacce ricavate dalla svinatura dei migliori Amaroni e procede con una nuova fermentazione. La fermentazione, con questa tipica e antica pratica del Ripasso, richiede 15-20 giorni e regala al vino grande complessità e tannini molto morbidi.