

## Ripasso della Valpolicella DOC "Ritocco"



### **VITIGNI**

Corvina, Corvinone, Rondinella

### **VINIFICAZIONE E NOTE ORGANOLETTICHE**

Il Valpolicella fresco viene fatto ripassare sulle vinacce dell'Amarone, che gli consentono di affinare la struttura e guadagnare nel corpo e nella tannicità.

Rosso rubino carico e intenso, profumo di mora e lieve accenno al cacao. Un vino complesso ma delicatamente piacevole.

### **GASTRONOMIA**

Egregio con primi piatti a base di selvaggina o secondi di carne, ma idoneo anche come antipasto per accompagnare i salumi e la carne salà.

---

#### **Quinto di Valpantena**

Via Colonia Orfani di Guerra, 5/b  
Telefono +39.045.550032

#### **San Giovanni Lupatoto**

Via Garofoli, 177/a  
Telefono +39.045.545488

#### **Verona - Borgo Milano**

Viale Manzoni, 11  
Telefono +39.045.8186086

#### **Almè (Bergamo)**

Via Ca' del Fabbro, 17/19  
Telefono +39. 035.542443

#### **Buttapietra**

Via Provinciale Sud, 2  
Telefono +39. 045.4856538

#### **Lazise**

Via A. Della Scala, 10  
Telefono +39.045. 6470137