

## I CAMPI VALPOLICELLA RIPASSO D.O.C. SUPERIORE CAMPO CIOTOLLI 2019



### ● DESCRIÇÃO DO VINHO

O Valpolicella Ripasso D.O.C. Superiore é um vinho autêntico, produzido a partir de vinhedos de condução orgânica situados nas colinas da Valpolicella oriental. Reflete os valores de tradição e sustentabilidade que fundamentam a filosofia produtiva da Cantina I Campi. Os vinhedos abrangem uma área de cinco hectares, a uma altitude de 270 m acima do nível do mar. As vinhas foram plantadas entre 1971 e 2003. Já "Ripasso" é um termo italiano que significa literalmente "repassado", na técnica de refermentação do Valpolicella nas cascas não prensadas de vinhos Amarone, após estes terem terminado sua fermentação. O vinho é então envelhecido por seis meses sobre as leveduras, seguido de um ano em barricas e mais um ano em garrafa. O engarrafamento ocorre na semana da Páscoa. No exame sensorial este Ripasso Superiore apresenta uma cor vermelho rubi intensa. No nariz, revela aromas especiados e de alcaçuz, combinados com notas de pimenta preta, cereja e frutas secas. No paladar, é equilibrado, muito intenso, persistente, robusto e aveludado. O enólogo e proprietário da cantina é Flavio Pra, um dos mais conceituados da Itália.

**País:**  
Itália

**Uva:**  
Corvina 85%, Rondinella 10%  
Croatina 5%

**Temperatura:**  
16°C a 18°C

**Abrir e consumir após:**  
90 minutos

**Teor alcoólico:**  
14,5%

**Corpo:**  
●●●●●

**Guardar em adega climatizada até:**  
2029

### ● HARMONIZAÇÃO

Pato assado com ervas, Peito de galinha d'angola, Rosbife fatiado, Rabada de vitela em molho de tomate com manjeriço, alho-poró e bifes clássicos de carne vermelha, aperitivos de carne e de queijos mediantemente picantes.



Para uma experiência mais agradável e segura, recomendamos que deguste o vinho após uma refeição leve. Além disso, é importante manter-se hidratado, consumindo água durante e após a degustação.