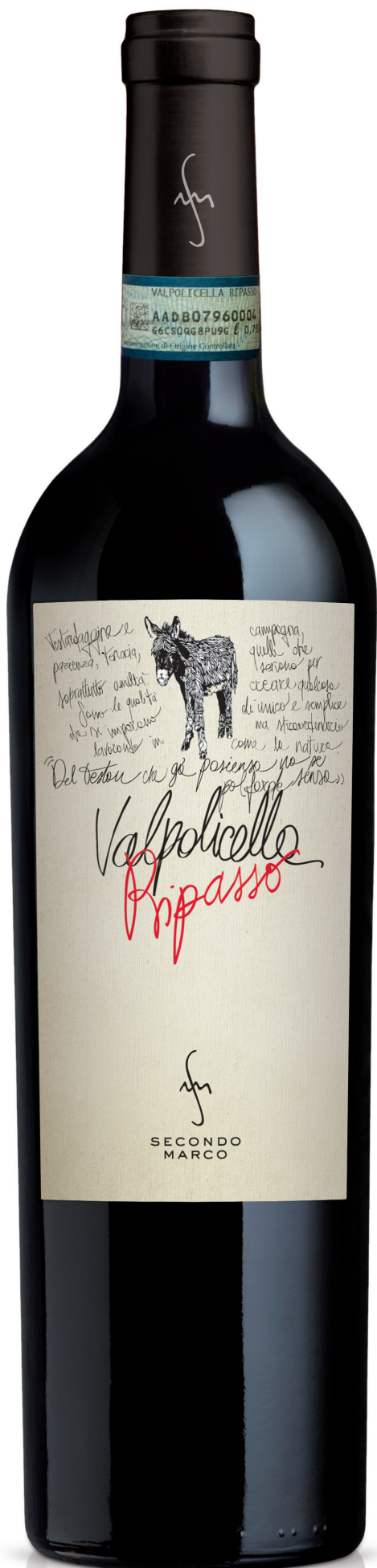




SECONDO  
MARCO



## Ripasso 2012

Vino corposo, unisce vigore ed eleganza. Di struttura decisa e raffinata, ha un colore rosso rubino acceso tendente al granato.

Il suo profumo è intenso, fruttato, con note speziate e sentori di vaniglia.

*Full-bodied wine that is both lively and elegant.*

*A decisive, refined structure, intense ruby red in colour with garnet highlights. Intense fruity scents with spicy notes and hints of vanilla.*

**Nome:** Valpolicella Doc Classico Superiore Ripasso

**Grado alcolico:** 14,5%

**Produttore:** Marco Speri

**Uvaggio:** Corvina 60%, Corvinone 25%, Rondinella 10%,

Altre uve autoctone (Oseleta, Croatina, Pipiona) 5%

**Origine:** Fumane di Valpolicella

**Resa:** 80 Q.Li/Ha

**Sistema di allevamento:** Pergoletta

**Vendemmia:** A mano

**Fermentazione:** 2 settimane di macerazione

sulle bucce a settembre; Ripasso sulle bucce di Amarone

con macerazione per 10 giorni

**Invecchiamento:** 6 mesi in botti da 50 Hl; 12 mesi in botti da 6 Hl

**Affinamento:** 6 mesi in bottiglia

**Name:** Valpolicella Doc Classico Superiore Ripasso

**Alcoholic content:** 14,5%

**Producer:** Marco Speri

**Varietals:** Corvina 60%, Corvinone 25%, Rondinella 10%,

Other autochthonous grapes (Oseleta, Croatina, Pipiona) 5%

**Origin:** Fumane di Valpolicella

**Yield:** 80 Q.Li/Ha

**Farming system:** Pergoletta

**Harvest:** By hand

**Fermentation:** 2 weeks maceration on the skins in september;

with Ripasso refermentation on Amarone skins

with 10 days maceration

**Ageing:** 6 months in 50 Hl barrels; 12 months in 6 Hl barrels

**Ageing in the bottle:** 6 months

