



PAOLO COTTINI  
*Paolo*

## VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE DOC

Vino rotondo e maturo ottenuto dalle migliori varietà di Corvina, Corvinone e Rondinella vinificate con la tradizionale tecnica del ripasso su uve appassite. Un vino tradizionale e nello stesso tempo innovativo adatto alla mescita al bicchiere e per accompagnare secondi piatti di carni rosse.

Servire a temperatura di 18°-20° C in bicchieri ampi.



---

**Nome:** Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC

**Grado alcolico:** 14% vol.

**Produttore:** Azienda Agricola Paolo Cottini

**Varietà:** Corvina 60%, Corvinone 30%, Rondinella 10%

**Origine:** Fumane (VR)

**Resa:** 90 Q.li/ ha

**Sistema di allevamento:** Pergola Veronese

**Vendemmia:** Manuale

**Fermentazione:** Tradizionale (circa 25 giorni)

**Rifermentazione:** Tradizionale (circa 15-18 giorni)

**Invecchiamento:** 24 mesi in Barrique

**Affinamento:** 6 mesi in bottiglia

**Dimensione bottiglia:** 8,40 cm (D) x 31 cm (H)

**Peso lordo:** 1,400 Kg

**Volume:** 750 ml

**Dimensione cartone:** 32 cm (LU) x 26 cm (LA) x 18,5 (H)

**Peso cartone:** 8,5 Kg

**Contenuto cartone:** 6 bottiglie

---

### AZIENDA AGRICOLA PAOLO COTTINI

Fumane (VR)

tel. +39 045 2233198

info@paolocottini.it | [www.paolocottini.it](http://www.paolocottini.it)

📍 @paolocottiniwinery

👤 Paolo Cottini