



## IL BRUTTO “The Ugly” VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO

Denominazione di Origine Controllata

Il vigneto si trova a circa 350 s.l.m. nella vallata storica della Valpolicella classica: Marano di Valpolicella. La selezione delle uve avviene su un vigneto di 7 ettari con i vitigni storici: Corvina veronese, Rondinella e Molinara. L'età media dei vigneti è di 30 anni.

the vineyard stands at about 350 meters above sea-level in the historic valley of classic valpolicella: Marano di Valpolicella.

Grapes are selected on a 7 hectars vineyard with historic vines: Corvina Veronese, Rondinella and Molinara. The average age of the vines is about 30 years.

### *Analisi:*

Grado alcolico 13,5 %vol.; 6 g/l acidità totale; estratto secco 30 g/l; residuo zuccherino 3,5 g/l.

### *Vinificazione:*

Pigiatura dopo la raccolta manuale, fermentazione per 10 giorni e rimontaggio giornaliero del mosto sulle vinacce. Successivamente il vino viene fatto rifermentare sulle vinacce dell'amarone (ripasso) per circa 8 giorni.

### *Affinamento :*

12 mesi in piccole botti da 225 lit. E 6 mesi in bottiglia.

### *Caratteristiche :*

Colore rosso rubino garico. Profumo delicato con sentori di fritta rossa e ciliegia. Sapore asciutto, delicatamente morbido e amarognolo.

### *Abbinamenti gastronomici:*

Ideale con tradizionali risotti autunnali (con funghi o con radicchio), carni grigliate o selvaggina a pelo, come cinghiale o lepre. Servire ad una temperatura di 18/20°C. Si consiglia di aprire la bottiglia almeno 1 ora prima di essere servito.

### *Analysis:*

ABV (alcohol content) 13,5% vol. ; total acidity 6 g/l; dry extract 30 g/l; residual sugar 3,5 g/l

### *Vinification:*

Grapes are hand picked and immediately pressed, the fermentation lasts around 10 days with daily pumping over of must. In a second time the wine is let to ferment again on the pomace of amarone (ripasso) for about 8 days.

### *Ageing:*

Ageing: 12 months in small barrels of 225 lt. And 6 months in the bottle.

### *Characteristics:*

Of a deep, strong ruby red. Delicate at the nose with red fruits and cherry hints. The flavour is dry, delicately smooth and slightly bitter.

### *To go with:*

Ideal with the traditional “risotto” of the fall (mushrooms and radicchio), grilled meat or wild game like peccary and hare. To be served at a temperature of 18/20 C. It would be advisable to uncork the bottle at least an hour before serving.