

ITA



SECONDO  
MARCO



## VALPOLICELLA RIPASSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

### CLASSICO SUPERIORE

2018

*Del teston che gò pasienso no se  
pò fòrde senso.*

Denominazione: Valpolicella Ripasso Classico  
Superiore Doc

Vitigni: Corvina 45%, Corvinone 40%, Rondinella 10%,  
Molinara 5%.

Zona di origine: Valpolicella Classica

Vigneti e terreni:

Vigneti situati ai piedi della vallata di Fumane, lato  
sinistro ad un'altitudine di 170 m s.l.m. con una tipologia  
di terreno argilloso-calcareo.

Sistema di allevamento Pergoletta ad "Y".

Vinificazione:

Vendemmia manuale nella prima decade di ottobre e  
successiva fermentazione spontanea a basse  
temperature da uva fresca. A febbraio la seconda  
tradizionale fermentazione con il metodo Ripasso per 15  
giorni ca., dove il valpolicella viene rifermentato sulle  
bucce dell'Amarone.

Invecchiamento:

4 mesi in vasca di cemento da 50 HL, affinamento per  
24 mesi in botti da 50 HL in Rovere di Slavonia.  
Ulteriore affinamento in bottiglia di 12 mesi.

Grado alcolico: 14%

Caratteristiche organolettiche:

Vigore ed eleganza. Di struttura decisa e raffinata, con  
tannini vellutati e un finale persistente.

Di colore rosso rubino acceso, intensi sentori  
fruttati e note speziate. Vino versatile, ideale con  
primi piatti, carni bianche o alla griglia e formaggi.



[www.secondomarco.it](http://www.secondomarco.it)



SECONDO  
MARCO



**VALPOLICELLA  
RIPASSO**  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
**CLASSICO SUPERIORE**  
2018

*Del testone che già passava no se polfoxide senso...*

Designation:  
Valpolicella Ripasso Classico Superiore Doc

Grape varieties: Corvina 45%, Corvinone 40%,  
Rondinella 10%, Molinara 5%.

Area: Valpolicella Classica

Soil and Training system: The vineyards are located on the left side of Fumane valley, lying at 170 m/a.s.l., with a clay-limestone soil and a trellis system "Y" Pergoletta.

Vinification: Manual harvest takes place in October followed by a first fermentation at low temperatures. In March starts the second fermentation called "Ripasso technique" for about 15 days, where we referment the Valpolicella wine on the pressed skins of Amarone.

Ageing: 4 months in 50 HL concrete tanks, followed by 24 months in 50 HL Slavonia oak barrels. Ageing for 9 months in the bottle.

Alcohol content: 14%

Tasting Notes:

Vigor and elegance. A bright, refined structure with velvety tannins and a long-lasting flavor.

With ruby red color and garnet highlights. Intense fruity scents with spicy notes.

Versatile wine, ideal with main courses, white and red grilled meat and soft cheeses.





SECONDO  
MARCO



**VALPOLICELLA  
RIPASSO**  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
**CLASSICO SUPERIORE**  
2018

*Del teston che gò posienso no se  
pò fexce senso.*

Denominación de Origen: Valpolicella Ripasso  
Classico Superiore Doc

Variedad: Corvina 45%, Corvinone 40%, Rondinella  
10%, Molinara 5%.

Zona: Valpolicella Classica

Viticultura y sistema de cultivo:

Viñedos situados al principio de Fumane a una altitud  
de 170 m. La tipología de suelo es arcilloso-calcareo  
y el sistema de entrenamiento: Pergoletta "Y".

Elaboración y Crianza:

Vendimia manual en los primeros días de octubre y  
posterior fermentación a bajas temperaturas de uva  
fresca. En febrero se realiza la segunda fermentación  
tradicional con el método Ripasso durante unos 15  
días, donde la Valpolicella se vuelve a fermentar  
sobre las pieles de Amarone.

4 meses en tanques de concreto de 50 hl, crianza  
durante 24 meses en barricas de 50 hl en roble de  
Eslavonia. Refinamiento adicional en botella durante  
12 meses.

Grado Alcohólico: 14%

Notas de cata y maridaje:

Vigor y elegancia. De estructura resolutive y refinada,  
con taninos aterciopelados y un final persistente.  
Color rojo rubí brillante, intensos toques frutales y  
notas especiadas. Vino versátil, ideal con primeros  
platos, carnes blancas o a la brasa y quesos.

