



**GIOVANNI
DINDO**
IN VIGNA DAL 1958



VALPOLICELLA RIPASSO
Denominazione di Origine Controllata
CLASSICO SUPERIORE

Ricerca nelle materie prime, piatti ben cucinati, mise en place impeccabile.

Uvaggio: Corvina Veronese 70%, Rondinella 25%, Corvinone 5%.

Vinificazione: Le uve vengono raccolte in ottobre manualmente. La macerazione dura per 10 giorni a temperatura controllata (18 °C). Il vino ottenuto viene conservato in vasche di acciaio fino a marzo, per poi fatto rifermentare sulle vinacce dell'Amarone per altri 15 giorni sempre a temperatura controllata (18 °C).

Affinamento: 12 mesi in botte di rovere.

Note organolettiche: Vino rosso corposo, al naso complesso con note che ricordano il caramello, i fiori bianchi e la ciliegia. Al palato risulta pieno e avvolgente, con tannini vellutati e una lunga persistenza retrolfattiva.

Abbinamenti consigliati: Carni bianche e rosse, formaggi.

Temperatura di servizio: 18 / 20 °C

Gradazione alcolica: 14,5 % vol.

www.vinidindo.it



**GIOVANNI
DINDO**
IN VIGNA DAL 1958



VALPOLICELLA RIPASSO
Denominazione di Origine Controllata
CLASSICO SUPERIORE

Research in raw materials, well-cooked dishes, impeccable mise en place.

Grape varieties

Corvina Veronese 70%,
Rondinella 25%, Corvinone 5%.

Vinification

The grapes are harvested by hand in October. The maceration lasts 10 days at constant temperature (18 °C). The wine is stored in steel tank in which a second fermentation on the peels of Amarone for another 15 days takes place at a constant temperature (18°C).

Ageing

1 year in oak barrels.

Organoleptic notes

Full body red wine. The nose is complex with aromas of caramel, white flowers and cherry. On the mouth is full and enveloping, with velvety tannin and a long aftertaste persistence.

Serving suggestion

White and red meat, cheese.

Service temperature

18/ 20 °C

Alcoholic content

14.5%

www.vinidindo.it