



PALAZZO MAFFEI

RIPASSO della VALPOLICELLA SUPERIORE D.O.C.



Il Ripasso della Valpolicella Doc Superiore Palazzo Maffei trova origine sui nobili terreni di una antica tenuta, ad Est di Verona, appartenuta un tempo ai marchesi Maffei ed ora di proprietà della Famiglia Cottini.

L' eleganza, la robustezza, e la persistenza che lo caratterizzano derivano da un'attenta selezione delle uve in vigneto, che prevede la raccolta e la pigiatura dei soli grappoli migliori nel mese di Settembre, per produrre un grande Valpolicella Doc Superiore, capace di distinguersi tra gli altri.

Gli abili winemakers di Palazzo Maffei danno poi atto ad una particolare lavorazione, che trasforma questo vino in un raffinato Ripasso, versandolo a Gennaio sulle bucce dell'Amarone, e lasciandolo assieme ad esse per venti giorni, per fare in modo che acquisisca i caratteristici aromi della frutta appassita, della frutta matura, e della confettura, e donargli struttura e carattere.

Ripasso della Valpolicella Doc Superiore Palazzo Maffei originates from the noble lands of a centuries-old estate that lies east of Verona and once belonged to the marquises Maffei. Today it is the property of the Cottini family.

The wine's characteristic elegance, vigour and lingering flavour are the result of a careful selection of the grapes in the vineyard, where only the finest bunches are picked and crushed in the month of September in order to produce a Valpolicella Doc Superiore that stands head and shoulders above the others.

The skilled winemakers of Palazzo Maffei then set in motion a particular process that turns this wine into a sophisticated Ripasso, by pouring it onto the skins of the Amarone in January and leaving them together for twenty days so it is able to acquire the distinctive aromas of dried fruit, ripe fruit and jam that will add body and character.