

Valpolicella Classico Superiore Ripasso D.o.c.



FORMATO DELLA BOTTIGLIA: bordolese 750 ml
TIPOLOGIA: Vino rosso secco
VITIGNI: Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara

IL VIGNETO

ZONA DI PRODUZIONE: Marano di Valpolicella, zona collinare posta a 300 m.s.l.m., terreno argilloso e calcareo.
ETÀ DELLE VITI: 15/30 anni
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola veronese.
RESA PER ETTARO: totale 100 qli/ ha di cui 60 alla selezione

LA PRODUZIONE

VENDEMMIA: Esclusivamente manuale, tra la fine di settembre e la metà di ottobre
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: A seguito della pigiatura con diraspatura delle uve e la fermentazione controllata in vasche d'acciaio, andiamo a travasare il vino base di Valpolicella d'annata, sulle vinacce fresche di svinatura dell'Amarone. Si prosegue poi con l'affinamento in botti di rovere da 25 hl e 38 hl per minimo 18 mesi.

LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: Rosso rubino intenso, tendente al granato.
PROFUMO: bouquet variegato, inizialmente emergono profumi di frutta rossa succosa e matura, come i frutti di bosco, arricchiti da note legnose e speziate, in particolare di pepe nero che completano lo spettro aromatico.
SAPORE: Vino di buon corpo presenta un sapore pieno e vellutato.
GRADO ALCOLICO: 14,00% Vol.

SUGGERIMENTI

CONSERVAZIONE: Si consiglia di conservare la bottiglia in posizione coricata, ad una temperatura di 10/15°C, in assenza di luce.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14° / 16° C.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Vino che accompagna piatti a base di carne rossa alla brace, tartufo nero e formaggi semi stagionati.