



Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC

Area di coltivazione:
Tipologia del terreno:

Regione Veneto a nord di Verona nella Valpolicella Classica.
Argilloso e calcareo con una alta plasticità, in collina ricco di scheletro.

Vinificazione:

Vendemmia fine settembre inizio ottobre con raccolta a mano. Fermentazione a temperatura controllata tra i 22°C e 24°C, con macerazione di 7-8 gg circa in cui si ripetono almeno 4 rimontaggi al giorno. A febbraio-marzo rifermentazione del Valpolicella classico sulle vinacce dell'Amarone della Valpolicella Classico, per circa 2 settimane a temperatura controllata di 22-24° C.

Affinamenti:

Maturazione in legno minimo per 15-18 mesi in piccole botti di rovere francese, successivamente riposa in acciaio inox.

Colore:

Rosso rubino con riflessi granati.

Bouquet:

Sentori di frutti maturi mora e ciliegia, uniti a spezie e cacao.

Gusto:

Strutturato, armonico, ed equilibrato, sensazioni di frutta matura, piacevolmente tannico.

Mantenimento:

Mantiene le sue caratteristiche per più di 6-8 anni; deve essere conservato in luoghi freschi (18-19°C) e poco luminosi.

IT



Ideale per piatti importanti a base di carne alla brace, cacciagione ed arrostiti.



14,00 % Vol



Servire a 16 - 18°C



Corvina e Corvinone
Rondinella
Molinara