

SALVATERRA



VALPOLICELLA RIPASSO D.O.C.

Denominazione: Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC

Uvaggio: 60% Corvina, 25% Corvinone, 10% Rondinella, 5% Oseleta

TERRITORIO:

Collocazione geografica: Valpolicella Classica
Sistema di allevamento: guyot e pergola

VINIFICAZIONE:

Vendemmia: metà settembre
Vinificazione: pigiatura soffice dell'uva diraspata per ottenere il Valpolicella Superiore seguita da una seconda fermentazione del vino a contatto con le vinacce dell'Amarone per circa 15 giorni (metodo Ripasso).

INVECCHIAMENTO:

24 mesi in barrique

DATI ANALITICI:

Gradazione alcolica: 14.5%Vol

Zucchero residuo: 4,60 gr/lit

Acidità totale: 5,60 gr/lit

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Si presenta di un rosso rubino intenso con delle leggere sfumature granato. Al naso emergono le spazature accompagnate da note fruttate di ciliegia e frutti di bosco. Al palato dimostra un perfetto equilibrio tra freschezza e tannicità.



SALVATERRA

Forgiamo Passione.