

VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO D.O.C.

DENOMINAZIONE:

Valpolicella Superiore Ripasso DOC

VITIGNI:

60% Corvina, 25% Corvinone, 15% Rondinella

IL TERRITORIO:

Collocazione geografica: Valpolicella.

Sistema di allevamento: guyot e pergola.

VINIFICAZIONE:

Vendemmia: metà settembre.

Vinificazione: pigiatura soffice dell'uva diraspata per ottenere il Valpolicella, seguita da una seconda fermentazione del vino a contatto con le vinacce dell'Amarone per circa 15 giorni.

INVECCHIAMENTO:

18 mesi in botte grande.

DATI ANALITICI:

Gradazione alcolica: 14%Vol

Zucchero residuo: 9 gr/lit

Estratto secco: 36 gr/lit

Acidità totale: 5,55 gr/lit

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Si presenta di un bel rosso rubino intenso. Al naso è speziato e con note fruttate di ciliegia e di frutti di bosco, ha grande personalità ed una buona complessità. Al palato è ricco, elegante e ti invita al riassaggio.

