

Scheda tecnica

Valpolicella classico superiore **RIPASSO** 2019 d.o.c.



Uve: 65% Corvina e Corvinone, 30% Rondinella, 5% Molinara.

Vigneto: Collina Masua, esposto ad ovest – altitudine da 350 a 400 mt. – coltivazione a pergola corta (due fili)

Terreno: argilla e calcare – resistente alla siccità

Tipo di vinificazione:

Le uve Valpolicella vengono vinificate in Settembre Ottobre e ripassate sulle vinacce dell'Amarone (le vinacce dell'Amarone non vengono pressate) in Gennaio. Fermenta per circa dieci giorni, poi vengono eseguiti rimontaggi due volte al giorno, e un delastage a metà del processo di fermentazione. Viene quindi travasato quattro volte, senza essere filtrato, messo a riposo in botti di rovere da 30hl.

Affinamento: in botti di rovere francesi, da 30 hl, per almeno tre anni.

Bottiglia: 0,750 lt
Grado alcolico: 14,5 %
Estratti: 27,4 g/l

Acidità: 5,75 g/l
Zuccheri riduttori: 1,0 g/l

Caratteristiche del vino:

E' particolarmente pregiato per la sua persistenza, i suoi profumi delicati, per i sentori di frutta, pera, ciliegia, marasca, vaniglia, mentre gli aromi di frutta secca e spezie derivano dal processo di "ripasso", breve fermentazione del vino sulle vinacce dell'Amarone.

Servizio: si consiglia di stappare almeno un'ora prima, e di servirlo in bicchieri balloon a temperatura di 15-18°C