

## VALPOLICELLA RIPASSO - SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata



### Vitigni

**Uve:** Corvina Veronese, Rondinella.

**Sistema di allevamento:** spalliera.

**Ceppi per ettaro:** 6000.

**Terreno:** medioimpasto di origine morenica, calcareo/argilloso e sassoso.

**Altitudine:** 150-170 m/s.l.m.

**Epoca di vendemmia:** prima decade di ottobre.

**Resa:** 70 q.li/Ha



### Vinificazione

Pigiatura soffice, vinificazione in rosso a cappello sommerso con rimontaggi periodici giornalieri

a temperatura controllata (20-22°C). **Tecnica del Ripasso:** è una pratica di cantina che consiste nella rifermentazione del Valpolicella fresco con le vinacce appena utilizzate per la fermentazione dell'Amarone, vinacce provenienti da uve della medesima vendemmia ma destinate all'appassimento.

**Maturazione:** minimo 14 mesi in barrique di rovere francese. Imbottigliamento in linea sterile, tappatura sottovuoto.

**Affinamento in bottiglia:** 6 mesi circa.



### Note organolettiche

**Colore:** rosso porpora intenso.

**Profumo:** sentori di amarene e prugne, ciliegia, pepe e cannella. Leggermente speziato.

**Sapore:** estremamente elegante, vellutato, un perfetto equilibrio tra frutta e spezie che si fondono insieme riempiendo il palato di infinita 'di sapori. Molto armonico e persistente.



### Dati analitici\*

**Grado alcolico:** 13,5% vol

**Estratto secco netto:** 30 g/l

**Zuccheri riduttori:** 7,5 g/l

**Acidità totale:** 5,5 g/l

**Anidride solforosa totale:** 70/90 mg/l



Si consiglia di accompagnare a carni rosse alla griglia, cacciagione o selvaggina. Ottimo accompagnato a formaggi stagionati.

**Note di servizio:** servire alla temperatura di 16-18°C.

### ■ Formati

Classica 0,75 L    Magnum 1,5 L    Jéroboam 3,0 L