



VALPOLICELLA RIPASSO
SUPERIORE CLASSICO DOC
BIOLOGICO

- Zona di Produzione: Comune di Negrar, località San Vito - 45°30'48.36" N, 10°55'46.49" E
- Tipologia di terreno: Argilloso con scheletro calcareo bianco
- Altezza vigneti: 200 m s.l.m.
- Uve: Corvina 50%, Corvinone 20%, Rondinella 25%, Molinara 5%
- Età delle viti: 15 - 40 anni
- Sistema di allevamento: Pergola veronese
- Resa: 90 q.li ha
- Vendemmia: Prima decade di ottobre. Le uve vengono raccolte e selezionate a mano in casse da 20 Kg
- Vinificazione: Prima fermentazione nella prima decade di ottobre per 15 giorni in acciaio a temperatura controllata; seconda fermentazione a fine gennaio sulle vinacce di Amarone per 8-10 giorni (tecnica del RIPASSO)
- Affinamento: In legno per 18 mesi
In bottiglia per 6 mesi prima della commercializzazione
- Bottiglie Prodotte: 18000 annue
- Degustazione: Colore: rosso rubino di buona trasparenza
Profumo: rosa e viola appassita, ciliegia matura, mora si intrecciano a spezie esotiche, chiodi di garofano, noce moscata.
Sapore: morbido, sostenuto da vibrante freschezza e tannini vivaci. Ritorni di pepe nero sul finale
- Abbinamenti: Lasagne al formaggio, pasta al forno, carni bianche alla griglia e in umido
- Temperatura di servizio: 16°C
- Potenziale di affinamento: 10 anni



IT BIO 009
AGRICOLTURA ITALIA