



## 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