

Ripasso

Valpolicella Classico Superiore Ripasso D.O.C. 2009

Colore rubino scuro intenso
Profumo elegante di frutta matura e spezie, con leggero
sentore di vaniglia
Gusto persistente e caldo, avvolgente ed armonico

Servire ad una temperatura di circa 16°-18° C
Stappare un'ora prima di essere servito

- Terreno:** Bruno alluvionale con argilla, ricco di scheletro.
- Vitigni:** 50% Corvina, 30% Corvinone, 20% Rondinella.
- Sistema di allevamento:** Pergola doppia con 2900 ceppi ettaro
20 gemme ceppo
Età delle viti 35 anni
Inerbimento dei filari
- Vendemmia:** Raccolta manuale delle uve nella prima decade di ottobre
- Vinificazione:** Pigiatura e diraspatura delle uve
Temperatura di fermentazione 28°C
Il vino viene destinato alla tradizionale tecnica del ripasso sulle
vinacce dell'Amarone
Fermentazione malo-lattica
- Affinamento:** Affinamento in botti di rovere da 15 hl per 16 mesi
Riposo in bottiglia per sei mesi prima della commercializzazione
- Resa:** 60 hl/Ha
- Dati analitici:** Alcool svolto 14%,
Zuccheri riduttori residui 7 g/l
Acidità totale 5.8 g/l
Estratto secco netto 34 g/l

