

Valpolicella Superiore Ripasso DOC

ZONA DI PRODUZIONE: Illasi

ETA' DEL VIGNETO: 10-45 anni

ESPOSIZIONE: Sud est

ALTITUDINE: 250/400 m

TIPOLOGIA DEL TERRENO: terreno calcareo di origine glaciale

VITIGNI: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot/Pergola

RESA PER ETTARO: 40 hl/Ha

EPOCA DI VENDEMMIA: Metà Ottobre

TECNICHE DI VINIFICAZIONE: Pigiadiraspatura, macerazione e fermentazione per 15 giorni in tini verticali. Delestage, seguito da fermentazione malolattica in botti di rovere da 20 hl. Il Valpolicella è quindi ripassato sulle vinacce dell'Amarone. La macerazione dura 5 giorni ad una temperatura di 25°C – 30°C durante la quale si avvia una seconda fermentazione. Il vino starà poi a maturare 12 mesi, parte in barrique e parte in botti di rovere di Allier. Infine un accurato affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi.

CARATTERISTICHE: di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso la sensazione di frutti di bosco freschi e di spezie è notevole. Al palato espone una certa ricchezza tannica, una bella freschezza ed un lungo finale di prugna in confettura, spezia nera e rabarbaro

SI ABBINA CON:



Primi piatti importanti



Carni rosse

