

LA FORMICA



# 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

**PERIODO DI VENEDEMMIA:** 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.

