



RIPASSO



Tipo: Rosso

Classificazione: DOC

Vitigno: 80% Corvina Veronese e Corvinone, 20% Rondinella

Area di produzione: Valpolicella

Suolo: Calcareo, oceanico

Altimetria: 150-400 m

Vigneto: Pergola Veronese, guyot

Clima: Continentale con buoni sbalzi termici per un'ottima maturazione delle uve

Vendemmia: Manuale, fine settembre inizio ottobre

Resa per ettaro di uva: 120 qli/ha di cui il 40% selezionato e atto a produrre Amarone

Vinificazione: L'uva, raccolta a mano a mano, viene macerata e fatta fermentare nello stesso mese per circa 10 giorni e successivamente lasciata riposare in vasche di cemento o acciaio fino a gennaio/febbraio. Seguendo l'antica tecnica del Ripasso, il vino viene poi fatto rifermentare sulle vinacce dell'Amarone appena svinato per acquisire più corpo e complessità

Maturazione: Botti di Rovere di Slavonia 50hl per 12 mesi

Affinamento: 6 mesi in bottiglia

Colore: Rosso rubino intenso

Profumo: Intenso, complesso, con note fruttate di ciliegia matura. Lieve speziatura dolce e gradevoli note tostate

Sapore: Caldo, morbido pur mantenendo una buona freschezza. Intenso e di lunga persistenza

Grado alcolico: 13,5% vol.

Abbinamento gastronomico: Ideale con primi piatti a base di sughi di carne, formaggi di media stagionatura e piatti tipici della tradizione veronese

Temperatura di servizio: 16-18 °C