

**BERTANI**

DAL 1857



VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE

## Catullo

Vino di media struttura con gentili note speziate di vaniglia e cioccolato, accompagnate da tipiche note di ciliegia, amarena e pepe bianco. Al palato si caratterizza per una facile bevibilità, tipica del Valpolicella e, al tempo stesso, per una struttura tannica setosa e una persistenza aromatica intensa e prolungata. Il finale è fresco, morbido e sapido. Vino dallo stile classico, elegante, equilibrato, armonico.

**Vitigni**

70% corvina veronese, 20% corvinone,  
10% rondinella

**Zona di produzione**

Valpolicella Classica, Tenuta Novare ad Arbizzano  
di Negrar

**Terreni**

Marno-calcarei, con depositi argillosi

**Sistema di allevamento**

Guyot doppio

**Densità d'impianto**

5000 ceppi/ha

**Resa**

100 q.li/ha

**Età media delle viti**

20 anni

**Metodo di produzione**

Questo vino si ottiene dalla seconda fermentazione, denominata ripasso. Nel mese di marzo, il fresco e giovane Valpolicella d'annata viene messo a rifermentare sulle bucce, ancora leggermente dolci, dell'Amarone Classico.

**Maturazione del vino**

In botti da 75 ettolitri di rovere francese per 12 mesi, più altri 12 mesi in vasche di cemento da 100 ettolitri

**Affinamento in bottiglia**

Almeno 6 mesi

**Dati analitici**

Alcol 14% - Acidità totale 5,3 g/l - pH 3,46

**Formato vino**

0,75 L