



VALPOLICELLA RIPASSO

Valpolicella Ripasso

Di colore intenso, rosso rubino, offre un naso in cui le note fruttate, di ciliegie e sottobosco, sono arricchite da sensazioni speziate e di cioccolato. In bocca il tannino è avvincente, il sorso carnoso e sapido.

Vitigni

85% corvina veronese, 10% merlot, 5% rondinella

Zona di produzione

Valpantena

Terreni

Marno-calcarei, argillosi e basaltici

Sistema di allevamento

Guyot e pergole

Densità d'impianto

4000 - 5000 ceppi/ha

Resa

100 q.li/ha

Età media delle viti

15 - 20 anni

Metodo di produzione

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

Maturazione del vino

In botti da 30, 54 e 75 ettolitri e in vasche di cemento da 100 ettolitri

Affinamento in bottiglia

3 mesi

Dati analitici

Alcol 13,5% - Acidità totale 5,3 g/l - pH 3,45

Formato vino

