



VALPOLICELLA RIPASSO

D.O.C.

Classico Superiore



REGIONE DI ORIGINE:

Zona Classica della Valpolicella.

VARIETÀ:

70% Corvina, 20% Corvinone, 10% Rondinella e Molinara.

TERRENO:

Il terreno è prevalentemente calcareo-argilloso con un'alta percentuale di roccia e pietra.

VIGNETI:

I vigneti si trovano su una collina rivolta a sud ad un'altitudine che varia tra i 400 e i 530mt sul livello del mare. Il metodo di allevamento che utilizziamo è la pergola veronese. La vendemmia avviene rigorosamente a mano, inizia l'ultima settimana di settembre e continua fino ad ottobre.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:

“Ripasso” è una tecnica di vinificazione che prevede, nel periodo di marzo, il ripassaggio del Valpolicella Classico sulle Vinacce dell'Amarone, ricche di alcool e zuccheri. Quest'operazione porta ad una seconda fermentazione, migliorando la qualità del vino che viene successivamente affinato in botti grandi di rovere da 2000 litri e in barriques da 225 litri per un periodo di minimo 12 mesi.



750 ML