



Valpolicella Ripasso doc superiore

Zona di produzione: Valpolicella Classica (sulla fascia collinare a nord di Verona)

Suolo: terreni in prevalenza rossi e bruni su detriti, marni calcaree e basalti

Produzione in vigna: ca. 90 q.li per ettaro

Vitigni: Corvina 60% - Rondinella 30% - Molinara 10%

Colore: rosso rubino intenso

Bouquet: vinoso, ricco, con sentori di amarene e frutta matura

Sapore: pieno, vellutato, corposo e persistente

Metodo di produzione: vinificazione tradizionale con macerazione per 10-15 giorni, con successivo "ripasso" sulle vinacce dell'Amarone secondo la tradizionale tecnica della Valpolicella

Affinamento: in botte di rovere per 10-12 mesi, a seconda dell'annata, e successivo passaggio in acciaio

Consumo: vino da gustare al meglio nell'arco di 4 anni, servito alla temperatura di 17-19°C

