



## Valpolicella Ripasso Superiore DOC



### Zona di produzione:

Zona collinare della Valpolicella ad una altitudine di 100-150 m.s.l.m.

### Terreno:

Terreno calcareo e vulcanico.

### Vigneti:

Le varietà presenti sono Corvina Veronese e Corvinone e Rondinella. La forma di allevamento utilizzata è la Pergola Veronese. Il numero di piante per ettaro è di circa 4000 piante.

### Tecnologia adottata:

Le uve vengono vinificate in maniera tradizionale nella prima decade di Ottobre in tank in acciaio. Nel mese di Febbraio tale vino viene fatto rifermentare sulle vinacce delle uve dell'Amarone secondo l'antica tecnica del "Ripasso". Segue successivo affinamento in botti di rovere per un periodo di circa 12 mesi ed un affinamento in bottiglia di minimo 6 mesi prima dell'immissione in commercio.

### Caratteristiche chimiche:

Alcool effettivo: % vol.  $13.5 \pm 0,50$

Zuccheri: g/l  $5,00 \pm 2,0$

Acidità totale: g/l  $5,60 \pm 0,50$

### Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento.

Profumo: intenso con note speziate e frutti rossi.

Sapore: vellutato e corposo con tannini morbidi ed eleganti.

### Informazioni sul valore nutrizionale:

1 g di alcol: 8 Kcal.

1 l di vino secco a 10°: 600Kcal.

1 g di zucchero: 4 Kcal.

**Abbinamenti:** Ottimo in abbinamento con primi piatti, arrosti e carni rosse. Si consiglia di stappare almeno 0.5 ora prima del servizio.

**Temp. di servizio:** 18-20 ° C.

**Conservazione:** In luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore.

### Tipo d'imballo e modalità di commercializzazione:

Bottiglie di vetro di capacità 750 ml tappate con tappo Sughero in cartoni da 6 bottiglie coricate.