



## Scheda tecnica

### Valpolicella classico superiore **RIPASSO** d.o.c.



Uve: 65% Corvina e Corvinone, 30% Rondinella, 5% Molinara.

Vigneto: Collina Masua, esposto ad ovest – altitudine da 350 a 400 mt. – coltivazione a pergola corta (due fili)

Terreno: argilla e calcare – resistente alla siccità

Tipo di vinificazione:

Le uve Valpolicella vengono vinificate in Settembre Ottobre e ripassate sulle vinacce dell'Amarone (le vinacce dell'Amarone non vengono pressate) in Gennaio. Fermenta per circa dieci giorni, poi vengono eseguiti rimontaggi due volte al giorno, e un delastage a metà del processo di fermentazione. Viene quindi travasato quattro volte, senza essere filtrato, messo a riposo in botti di rovere da 30 hl e poi in barriques, sempre di rovere, di secondo passaggio, l'estate successiva.

Affinamento: in botti di rovere francesi, da 30 hl, per almeno due anni.

Bottiglia: LT 0,750  
Grado alcolico: 13,50 %  
Acidità: g/l 5,4  
Zuccheri riduttori: g/l 0,6

Caratteristiche del vino:

E' particolarmente pregiato per la sua persistenza, i suoi profumi delicati, per i sentori di frutta, pera, ciliegia, marasca, vaniglia, mentre gli aromi di frutta secca e spezie derivano dal processo di "ripasso", breve fermentazione del vino sulle vinacce dell'Amarone.

Servizio: si consiglia di stappare almeno un'ora prima, e di servirlo in bicchieri balloon a temperatura di 15-18°C

Annote: 2004, 2007, 2013