

|  |  |
| --- | --- |
| **VALPOLICELLA RIPASSO***DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA*SUPERIORE**Zona di produzione**Valpolicella.**Varietà delle uve**Corvina 70%, Rondinella 20%, Corvinone 10%.**Resa**ogni 100 Kg. d’uva 70 litri di mosto fiore.**Dati analitici**Alcool 13,50% Vol.Acidità totale ca. 5,50 g/l.Estratto secco netto 27-29 g/l.**Vinificazione**Pigia-diraspatura delle uve, fermentazione tra i 22° e 26°C, con macerazione delle bucce per ca. 10 giorni. Il liquido ottenuto viene fatto rifermentare a contatto con le bucce delle uve dell’Amarone.**Maturazione**ca. 9 mesi in botti di rovere di Slavonia.**Affinamento**ca. 3 mesi in bottiglia.**Descrizione organolettica**Colore rosso rubino intenso. Profumo piacevolmente fruttato.Vino corposo, morbido, dal sapore avvolgente e persistente.**Servizio**20°C in bicchiere ballon.**Accostamenti**Carne, salumi, affettati, formaggi di media stagionatura.**Longevità**Se ben conservato, evolve per 4-5 anni.**Imballo**Bott. 750 ml - confezione da 6 bottiglie.*Si consiglia di conservare coricato in luogo fresco,al riparo dalla luce e da fonti di calore.* |  |