

|  |  |
| --- | --- |
| **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.* |  |