



# Valpolicella Ripasso Superiore

## DOC



### VITIGNI

40% Corvina      40% Corvinone  
20% Rondinella



### ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti del Monte Castello d'Illasi nel paese di Illasi, provincia di Verona. Altitudine 250 m s.l.m., esposizione Nord-Est, Sud. Sistema di allevamento pergola veronese e guyot. Suolo calcareo con presenza di scheletro e tufo. Produzione in vigna di circa 90 q/ha.



### RACCOLTA

Vendemmia manuale dei grappoli migliori nel mese di ottobre al raggiungimento della perfetta maturazione fenolica.



### VINIFICAZIONE

Pigiatura e diraspatura delle uve, macerazione di 10-15 giorni, con successivo "ripasso" sulle vinacce dell'Amarone con tecnica tradizionale e fermentazione a temperatura controllata di 22-24°C per 10-12 giorni. Affinamento in botte di rovere per 12-15 mesi e successivo passaggio in acciaio.



### COLORE

Rosso rubino intenso.



### PROFUMO

Sentori intensi ed eleganti di ciliegie e amarene.



### SAPORE

Morbido, corposo e avvolgente.



### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino eccellente con carni rosse, arrosti e formaggi fermentati.



### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°C – 18°C.



### ALCOOL

14 % Vol.