



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 250m 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

Macerazione fermentativa sulle vinacce dell'amarone con tecnica tradizionale per 10-12 giorni. Affinamento in botti grandi e barriques di rovere francese per 12-15 mesi e successivo passaggio in acciaio.



ALCOL

14% Vol.



COLORE

Rosso rubino profondo.



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.