

VALPOLICELLA RIPASSO

DOC



Questo Valpolicella Ripasso nasce da uve coltivate nella DOC Valpolicella. Il suo stile enfatizza il profilo più tipico e tradizionale del Valpolicella: la trama della struttura ben distribuita e l'armonia tra le sensazioni aromatiche, olfattive e gustative, creano uno stile inconfondibile di sobrietà ed eleganza.

VIGNETO

Situato nella DOC Valpolicella.

Altimetria: 150-350 metri s.l.m.

Terreno: limo-argilloso, a tratti calcareo e posto su marne eoceniche.

Inerbimento del vigneto.

Sistema di allevamento: Pergoletta Doppia.

Età delle viti: 15-25 anni.

Carico di gemme per ceppo: 18.

Densità di impianto: 3.300/3.500 viti/ha.

Resa per ettaro: 70 hl.

PRODUZIONE

Vendemmia: inizio Ottobre con selezione esclusivamente manuale. Pigiatura con diraspatura delle uve. Temperatura

di fermentazione da 25 a 28 °C.

Macerazione per 10 giorni con follature programmate alla frequenza di 3 al giorno. Conservazione in acciaio fino a Febbraio. Ripasso sulle vinacce dell'Amarone con contatto per 15 giorni alla temperatura di 15 °C, con follature giornaliere. Fermentazione malolattica completa. Affinamento in legno, acciaio e bottiglia. Stabilizzazione: naturale.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: rosso rubino carico, con sfumature violacee.

Profumo: complesso, di frutta rossa e speziato.

Sapore: armonico, pieno e vellutato, con giusto equilibrio tra tannini e consistenza acida.



VIVALDI