



Scheda tecnica

VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE

D.O.C. (Denominazione di Origine Controllata)

D.O.P. (Denominazione di origine Protetta)

RACCOLTA: La vendemmia solitamente inizia nella prima settimana di ottobre con una raccolta di selezione dei migliori grappoli esposti al sole, spargoli e con la migliore maturazione. L'uva viene riposta in cassette di legno e/o di plastica alimentare in cui rimane in appassimento per circa 30 giorni. La fase di appassimento avviene in modo completamente naturale in locali ben arieggiati. Settimanalmente si effettuano dei controlli per verificare il buon proseguimento dell'appassimento.

VINIFICAZIONE: La pigiatura delle uve selezionate si esegue solitamente verso la metà del mese di novembre e la fermentazione dura circa 10-15 giorni in vasche di acciaio inox con rimontaggio del mosto. Successivamente inizia la fase del "Ripasso", ossia una seconda fermentazione sulle vinacce dell'Amarone.

AFFINAMENTO: Il vino rimane in affinamento per circa 12 mesi in tonneau di rovere francese o di slavia di secondo o terzo passaggio. Viene poi imbottigliato per terminare con un affinamento in bottiglia coricata.

CARATTERISTICHE: Ha un colore rosso carico tendente al granato con l'invecchiamento, limpido, brillante e consistente. All'olfatto ha un profumo intenso e speziato e in bocca si presenta secco, caldo, morbido, fresco, abbastanza tannico e sapido. Ha una struttura robusta, un profilo elegante ed armonico, è equilibrato, intenso e persistente.

ABBINAMENTI: Si accompagna a piatti a base di carne, importanti, saporiti come arrostiti, grigliate e selvaggina. Ottimo anche con formaggi stagionati.

CONSIGLI: Stappare almeno due ore prima e servire in grandi calici ad una temperatura di 18 – 20 gradi centigradi.

BOTTIGLIA: Disponibile nel formato 750 ml e 1500 ml (magnum con disponibilità limitata).

ANALISI: Alcol 14,5% vol., Acidità totale 6 g/lit., Zuccheri riduttori espressi in zucchero invertito 1,0 g/l, Estratto secco 31,9 g/l.