

## VALPOLICELLA RIPASSO



### ORIGINE

- Area: Romagnano – Valpantena
- Altitudine: da 300 a 500 m. s.l.m.
- Esposizione: Sud, sud ovest
- Natura del suolo: Medio impasto calcareo
- Uve: Corvina 70%, Corvinone 20% il restante 10% Oseleta, Spigamonte, Corbina, Turchetta
- Allevamento: Guyot
- Densità e ceppi/Ha: 5.000
- Resa media: 90 q.li /Ha
- Vendemmia: Manuale

### VINIFICAZIONE

Fermentazione in tini d'acciaio a temperatura controllata con successivo ripasso sulle vinacce dell'Amarone per circa 10 giorni.

### AFFINAMENTO

In botti di rovere di Slavonia da 25 hl ed in barriques di legno francese per circa 2 anni.

### DATI ANALITICI

Alcol 14,5% vol. – Estratto secco 40 g/l – Acidità 6.7 g/l – Zuccheri residui 6.0 g/l –  
Temperatura di Servizio 18/20°

### COLORE

Rosso intenso profondo.

### PROFUMO

Intenso ed elegante, sentori di frutti rossi maturi con un tocco di spezia.

### SAPORE

Armonioso e vellutato con tannini morbidi e suadenti, che ne esaltano la bevibilità.

