

VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE



ZONA DI PRODUZIONE	Valpolicella Classica
ETTARI DI VIGNETO	3 ha
RESA IN HL PER ETTARO	50 hl
UVA	80% corvina - corvinone, 20% rondinella
TERROIR	Terreni rossi e bruni con una certa concentrazione calcarea e argillosa. Tipica della Valpolicella la presenza di sassi nel terreno. Il clima è favorito dai Colli Lessini che proteggono i vigneti dalle correnti fredde provenienti da nord e dal Lago di Garda ad ovest, ottimo per mitigare la temperatura specialmente nei mesi invernali
PRODUZIONE IN VIGNA	120 q.li\ha (Valpolicella Classico Superiore)
VINIFICAZIONE	In rosso
MATURAZIONE E AFFINAMENTO	36 mesi in botti di rovere francese (225 lt) e 12 mesi in tini di acciaio inox
TIPOLOGIA DI BICCHIERE	Bicchieri per vini rossi evoluti ed eleganti
TIPOLOGIA DI BOTTIGLIA	Bordolese
TAPPO	Sughero qualità Extrissima 26x44
RESIDUO ZUCCHERINO	7 gr\lt
ESTRATTO SECCO	28 gr\lt
ALCOL	14,5%
ACIDITÀ	5,50 gr\lt
ESPOSIZIONE VIGNETO	Sud-ovest
ANALISI VISIVA E SENSORIALE	Colore rosso rubino con sfumature granate, bouquet intenso e consistente con note di chiodi di garofano. Tannino morbido, avvolgente e ben evoluto
ABBINAMENTO CIBO-VINO	Ottimo con salumi, formaggi freschi e stagionati. Perfetto con carne rossa e selvaggina
DECANTER	Aprire min. 1 ora prima del servizio
LONGEVITÀ	15 anni
TEMPERATURA DI SERVIZIO STANDARD	16-18 gradi
TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA	14-16 gradi
PACKAGING	Scatola di cartone per 6 bottiglie