

# VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE



<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Valpolicella Classica
<b>ETTARI DI VIGNETO</b>	5 ha
<b>RESA IN HL PER ETTARO</b>	50 hl
<b>UVA</b>	80% corvina - corvinone, 20% rondinella
<b>TERROIR</b>	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
<b>PRODUZIONE IN VIGNA</b>	120 q.li\ha (Valpolicella Classico Superiore)
<b>VINIFICAZIONE</b>	In rosso
<b>MATURAZIONE E AFFINAMENTO</b>	36 mesi in botti di rovere francese (225 lt) e 12 mesi in tini di acciaio inox
<b>TIPOLOGIA DI BICCHIERE</b>	Bicchieri per vini rossi evoluti ed eleganti
<b>TIPOLOGIA DI BOTTIGLIA</b>	Bordolese
<b>TAPPO</b>	Sughero qualità Extrissima 26x44
<b>RESIDUO ZUCCHERINO</b>	7 gr\lt
<b>ESTRATTO SECCO</b>	28 gr\lt
<b>ALCOL</b>	14,5%
<b>ACIDITÀ</b>	5,50 gr\lt
<b>ESPOSIZIONE VIGNETO</b>	Sud-ovest
<b>ANALISI VISIVA E SENSORIALE</b>	Colore rosso rubino con sfumature granate, bouquet intenso e consistente con note di chiodi di garofano. Tannino morbido, avvolgente e ben evoluto
<b>ABBINAMENTO CIBO-VINO</b>	Ottimo con salumi, formaggi freschi e stagionati. Perfetto con carne rossa e selvaggina
<b>DECANTER</b>	Aprire min. 1 ora prima del servizio
<b>LONGEVITÀ</b>	15 anni
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO STANDARD</b>	16-18 gradi
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA</b>	14-16 gradi
<b>PACKAGING</b>	Scatola di cartone per 6 bottiglie