



MACIÒN

Valpolicella Ripasso Superiore DOC

Vinificazione

La vendemmia si effettua a fine settembre con raccolta manuale e selezione dei grappoli più belli e meglio esposti al sole. Diraspatura e pigiatura soffice delle uve e successiva fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 26°-28°C. 15 giorni di macerazione con delestage e rimontaggi giornalieri. Rifermentazione del Valpolicella giovane vinificato a fine settembre sulle vinacce dell'Amarone e del Recioto per circa 10 giorni. 12 mesi circa in barriques e tonneauaux di rovere francese. 8 mesi di affinamento in bottiglia.

Gastronomia

In tavola si trova molto bene con arrosti classici e primi piatti, come paste ripiene o al forno, provatelo con qualche scaglia di Monteveronese DOP.

Caratteristiche sensoriali

In tavola si trova molto bene con arrosti classici e primi piatti, come paste ripiene o al forno, provatelo con qualche scaglia di Monteveronese DOP.

Denominazione

Valpolicella Ripasso
Superiore DOC

Vitigni

Corvina, Corvinone
e Rondinella

Grado

alcolico
14% Vol.

Formati

disponibili
0,75 l

