

## "Ripasso" Valpolicella DOC Superiore

---



**Regione.** Valpolicella, Verona, Veneto.



**Vigneto.** Da vocati vigneti collinari posti nella zona collinare di Mizzole. Terreno con presenza di creta e tufo.



**Uve.** Corvina Veronese 70%, Rondinella 25% e Oseleta 5%. Raccolta manuale dell'uva matura.



**Vinificazione.** Valpolicella Superiore prodotto con la tradizionale tecnica del "Ripasso". Fermentazione e macerazione dell'uva fresca in Ottobre per 10 giorni circa. Svinatura. Il vino rimane fino a Gennaio/Febbraio in vasche di cemento o acciaio. Successivamente viene fatto rifermentare sulle vinacce dell'Amarone appena svinato, per acquisire più corpo e complessità.



**Affinamento.** Maturazione in botti di rovere di Slavonia da 50hl per 12 mesi. Ulteriore evoluzione in bottiglia per 4 mesi.



**Note gustative.** Rosso rubino intenso. Profumo delicato, etereo, con ricordi di confettura. Sapore, armonico, morbido con tipico retrogusto amarognolo.



**Analisi.** Alcol 14% Vol; Acidità totale 5,7g/l; Residuo zuccherino 6,5 g/l.



**Gastronomia.** Ideale con piatti di pasta, salumi, carni, selvaggina e formaggi. Si consiglia di servire a 17-18 °C.



**Bottiglia.** "Sophia" da 750 ml.

