



# Valpolicella Ripasso Superiore DOC

## Territorio

Uve Corvina, Rondinella, Molinara, Oseleta, Corvinone e Croatina

Vigneti di proprietà provenienti dalla Valpantena tra le frazioni di Poiano e Quinto in località Figaretto

Vigneti situati in posizione collinare con esposizione a Sud, terreno argilloso, fortemente calcareo. Gli impianti sono a Gnjot con una densità di 4000 ceppi per ettaro

## Vinificazione e Invecchiamento

Vendemmia Effettuata a mano in piccole casse nella terza decade di Settembre

Vinificazione L'uva pigiata scende per gravità. Si effettuano rimontaggi giornalieri e delestage durante tutta la durata della fermentazione. Temperatura controllata a 28°C. L'apice dell'affinamento si raggiunge dopo due anni circa dalla vendemmia

## Note Degustative

Colore rosso rubino scuro con riflessi violacei. Profumo di ciliegia, di prugna, di mora e di viola molto intensa; caratteristica naturale della Valpantena. Note di caffè, fieno e cioccolato fondente. Il sapore è asciutto e persistente.

Abbinamenti Ideale accostamento con piatti di pasta, carni rosse, formaggi freschi o di media stagionatura

Alcool 14% Vol.

Temperatura di servizio 16-18°C