



VALPOLICELLA RIPASSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

SUPERIORE

UVE E VIGNETO

Area di produzione:

Vigneti della nostra Tenuta di Tregnago, in alta Val d'Illyasi, Mezzane di Sopra e collina di Tregnago, ad altitudine compresa tra 350-560 metri sul livello del mare.

Vitigni:

Corvina tra il 55% e il 65%
Corvinone tra il 25% e il 35%
Rondinella tra il 5% al 15%

Dati di Vigneto:

Vigne di età media di 10 anni. Esposizione Nord-Sud e Est-Ovest. Terreno calcareo marnoso. Sistema di allevamento Guyot. Densità di impianto pari a 6.000 cp/ha. Resa per ettaro da 60 a 70 quintali al massimo. I vigneti sono certificati per il rispetto della biodiversità, secondo lo standard "Biodiversity Friend".

PRODUZIONE ED EVOLUZIONE

Vendemmia:

La vendemmia inizia alla fine di Settembre. Le uve vengono selezionate e raccolte manualmente.

Vinificazione e affinamento:

Le uve raccolte vengono diraspate e pigiate. La fermentazione avviene in vasche in acciaio inox. La temperatura durante la prima fase di macerazione è di circa 20 °C. Segue la fermentazione alcolica che dura circa 15 giorni a 20-24°C.

Successivamente il nuovo vino viene separato dalle bucce tramite pressa soffice e conservato in serbatoi di acciaio fino all'epoca in cui viene pigiata l'uva appassita per produrre l'Amarone. A questo punto il vino viene "Ripassato" sulle vinacce dell'Amarone con una permanenza di 15 giorni alla temperatura controllata di 24°C.

L'affinamento dura 24 mesi in tonneau e tini troncoconici.

Annata: 2017

Note organolettiche: Rosso intenso con riflessi granati. Sentori di mora, ciliegia e lampone. Sensazioni floreali di geranio e violetta seguiti dall'odore tostato del caffè, dal cuoio e dalla prugna. Il sorso è morbido, equilibrato in freschezza e trama tannica.

Abbinamenti consigliati: Perfetto per accompagnare carni alla griglia. Si abbina in modo eccellente a primi piatti saporiti a base di pasta con salsiccia, con tortelli ripieni di zucca. Si abbina a salumi e formaggi, mediamente stagionati.

Temperatura di Servizio:
16° - 18°C

DATI TECNICI

Gradazione Alcolica: 14,50% vol.
Acidità totale: 5,90 gr/l
Estratto secco: 32,90 gr/l
Residuo zuccherino: 7,50 gr/l



750 ml 1,5 Lt 3 Lt

