



## SA' SOLIN

# VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE

### DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

#### UVE E VIGNETO

Area di produzione:

Vigneti in Valpolicella Orientale

Vitigni:

Corvina dal 45% al 65%  
Corvinone dal 20% al 30%  
Rondinella dal 5% al 30%

Dati di Vigneto:

Vigneti con una resa per ettaro che varia dai 60 ai 70 quintali. I vigneti sono certificati per il rispetto della biodiversità, secondo lo standard "Biodiversity Friend".

#### PRODUZIONE ED EVOLUZIONE

Vendemmia:

La vendemmia inizia solitamente dalla seconda settimana di Settembre. Le uve vengono selezionate e raccolte manualmente.

Vinificazione e affinamento:

Le uve raccolte vengono diraspate e pigiate. La temperatura durante la prima fase di macerazione è di circa 20° C. Segue la fermentazione alcolica che dura circa 12 giorni a 22°-25°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 di 24° C.

L'affinamento dura 18 mesi in tini troncoconici.

Annata: 2017

Note organolettiche: Rosso rubino intenso con riflessi granati.

Al naso aromi robusti di bacche di bosco, uva sultanina e fichi. Pieno al palato, con tannini morbidi e retrogusto lungo.

Abbinamenti consigliati: Perfetto con pasta e zuppe, con salumi e formaggi, con risotti autunnali, di zucca, di salsiccia o con funghi.

Temperatura di Servizio: 16° - 18°C

#### DATI TECNICI

Gradazione Alcolica: 14% vol.  
Acidità Totale: 5,45 gr/l  
Estratto secco: 31,20 gr/l  
Residuo zuccherino: 9,10 gr/l



750 ml

