

**M**  
**MONTE ZOVO**  
AZIENDA AGRICOLA



# SA SOLIN

## VALPOLICELLA RIPASSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

### SUPERIORE

#### UVE E VIGNETO

Area di produzione

Vigneti in Valpolicella Orientale.

Vitigni

Corvina dal 55% al 65%  
Corvinone dal 25% al 35%  
Rondinella dal 5% al 15%

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 terza 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 2019

Note organolettiche

Rosso rubino intenso con riflessi granata. 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

Gradazione Alcolica: 14% vol.  
Acidità totale: 5,60 gr/l  
Estratto secco: 31,60 gr/l  
Residuo zuccherino: 9,70 gr/l