



RIPASSO

VALPOLICELLA SUPERIORE DOC



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore: rosso rubino carico.

Profumo: intenso, che ricorda frutta matura e spezie.

Sapore: corposo, generoso e persistente.

VINIFICAZIONE

1ª Fermentazione: ad ottobre.

2ª Fermentazione: in inverno sulle vinacce dell'Amarone.

Maturazione: 16 mesi in botti di rovere di Slavonia.

Affinamento in bottiglia: 4 mesi.

VITIGNI

Corvina, Rondinella, Molinara, Croatina

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 13,50% vol

Acidità totale: 5,70 gr/lt

Estratto secco netto: 27,00 gr/lt

ROSSO 20° C 13,5% 16 MESI
RED 68° F VOL 16 MONTHS