

RIPA DELLA VOLTA

Valpolicella Ripasso DOC



ORIGINE

Area	Romagnano - Valpantena
Altitudine	da 300 a 500 m. s.l.m.
Esposizione	Sud, sud ovest
Natura del suolo	Medio impasto calcareo
Uve	Corvina 70%, Corvinone 20% il restante 10% Oseleta, Spigamonte, Corbina, Turchetta
Allevamento	Guyot
Densità e ceppi/Ha	5.000
Resa media	90 q.li /Ha
Vendemmia	Manuale

VINIFICAZIONE

Fermentazione in tini d'acciaio a temperatura controllata con successivo ripasso sulle vinacce dell'Amarone per circa 10 giorni.

AFFINAMENTO

In botti di rovere di Slavonia da 25 hl ed in barriques di legno francese per circa 2 anni.

DATI ANALITICI

Alcol	14,5% vol.
Estratto secco	40 g/l
Acidità	6.7 g/l
Zuccheri residui	6.0 g/l
Temperatura di Servizio	18/20°

COLORE

Rosso intenso profondo.

PROFUMO

Intenso ed elegante, sentori di frutti rossi maturi con un tocco di spezia.

SAPORE

Armonioso e vellutato con tannini morbidi e suadenti, che ne esaltano la bevibilità.

CIBO

Si abbina a pollame nobile come la faraona, arrostiti di vitello o maiale, risotti in genere, formaggi naturalmente saporiti.