

# RIPA DELLA VOLTA

Amarone della valpolicella DOCG - Denominazione di origine controllata e garantita



OTTEZZA



## 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: 60 q.li /Ha  
Vendemmia: Manuale

## APPASSIMENTO

In cassetta da Ottobre a Gennaio.

## 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 3 anni.

## DATI ANALITICI

Alcol 16% vol. - Estratto secco 44 g/l - Acidità 7 g/l -  
Zuccheri residui 7.0 g/l - Temperatura di Servizio 18/20°

## COLORE

Rosso denso purpureo.

## PROFUMO

Sentori di cioccolato, cuoio con sentori di frutta rossa e prugna.

## SAPORE

Rotondo e avvolgente con tannini morbidi e suadenti bilanciati da un'ottima acidità che ne esalta la bevibilità e la capacità di invecchiamento.

## CIBO

Accompagna piatti importanti come selvaggina, carni arrosto ma anche salumi, formaggi stagionati e piatti della tradizione. Lo consigliamo anche bevuto come degno finale di un pasto serale o per una piacevole meditazione.