

# RIPA DELLA VOLTA

Valpolicella Ripasso DOC Denominazione di origine controllata



OTTEFFA



## 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 /H-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.