



RIPASSO SUPERIORE DELLA VALPOLICELLA



ANNATA: 2020

TIPOLOGIA: vino rosso fermo

Uve: Corvina, Rondinella, Molinara, Corvinone

Zona di Produzione: Colline Veronesi

Dati analitici: Alcool 14,00 % vol.

Zuccheri g/l 7r

Acidità totale g/l 5.9

Fermentazione malolattica svolta

VIGNETO

Giacitura ed esposizione: Collina con pendenze sistemate a terrazzamenti

Sistema di allevamento: Pergola veronese

IN CANTINA

Dopo la vendemmia l'uva viene diraspata e pigiata. Una volta introdotti gli acini con il mosto nei vinificatori, la fermentazione alcolica, grazie anche a lieviti selezionati, viene svolta a temperatura controllata (25-28°C).

Appena vinificato, il Valpolicella Superiore viene messo in macerazione su vinacce utilizzate per la produzione di Amarone permettendo una ripresa fermentativa che trasformerà il Valpolicella Superiore in Ripasso.

Affinamento: 12 mesi in barriques.

DATI VISIVI E GUSTO - OLFATTIVI

Di colore rosso rubino intenso tendente al granato, cristallino, consistente.

Il profumo è intenso, complesso, fine, note floreali e di frutta matura, ciliegie su fondo di vaniglia, tabacco e cacao.

Al palato risulta secco, caldo, morbido e persistente. Un vino di corpo, fine, equilibrato ed armonico.

Abbinamenti gastronomici: Ottimo l'abbinamento con carni rosse, formaggi invecchiati; eccellente l'accostamento con la selvaggina.

Servizio: a 18°C dopo un breve periodo di ossigenazione.

Confezione da 6 bottiglie

www.officinadeigregori.it