

CONTE DI VALLE

VALPOLICELLA RIPASSO

Denominazione di Origine Controllata

Superiore



UVE E VIGNETO

| | |
|--------------------|--|
| AREA DI PRODUZIONE | Vigneti in Valpolicella |
| VITIGNI | Corvina dal 45% al 65% Corvinone dal 20% al 30% Rondinella dal 5% al 30% |
| DATI DI VIGNETO | Vigneti con una resa per ettaro che varia dai 70 ai 80 quintali |

PRODUZIONE ED EVOLUZIONE

| | |
|---------------|--|
| VENDEMMIA | La vendemmia manuale inizia solitamente nella prima settimana di ottobre. |
| VINIFICAZIONE | Le uve raccolte vengono dirasate e pigiate. La macerazione dura circa 10 giorni in vasche di acciaio inox, ad una temperatura controllata di circa 20° C. Segue la fermentazione alcolica che dura circa 15 giorni a 20°-24° C. Successivamente il nuovo vino viene separato dalle bucce tramite pressatura soffice e conservato in serbatoi di acciaio fino all'epoca in cui viene pigiata l'uva appassita per produrre l'Amarone. |
| AFFINAMENTO | A questo punto il vino viene "Ripassato" sulle vinacce dell'Amarone con una permanenza di 15 giorni alla temperatura controllata di 24°C. L'affinamento di 24 mesi avviene in tonneaux e tini troncoconici. |

NOTE ORGANOLETTICHE

| | |
|-------------------------|---|
| COLORE | Rosso carico con riflessi tendenti al granato. |
| BOUQUET | Bouquet aromatico con sentori di bacche rosse mature e profumi di ciliegie e violetta. |
| GUSTO | Al palato è morbido, ampio, intenso e corposo, di bella forza, molto armonioso e persistente. |
| ABBINAMENTI CONSIGLIATI | Perfetto per accompagnare piatti mediamente elaborati. Ottimo con primi piatti con sughi ricchi come le tagliatelle ai funghi o la pasta al forno. Accompagna carni alla griglia, formaggi mediamente stagionati. |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO | 16° - 18° C |
| GRADAZIONE ALCOLICA | 14,5% Vol. |
| FORMATO BOTTIGLIA | 750 ml |