PALAZZO MAFFEI
VALPOLICELLA

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 60 ai 70 quintali

PRODUZIONE ED EVOLUZIONE

VENDEMMIA	La vendemmia inizia solitamente dalla seconda settimana di Settembre. Le uve vengono selezionate e raccolte manualmente.
VINIFICAZIONE	Le uve raccolte vengono diraspate e pigiate. La macerazione dura circa 10 giorni in vasche di acciaio inox con una temperatura controllata di circa 20 °C. Segue la fermentazione alcolica che dura circa 15 giorni a 20°-24° C. Successivamente il 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. A questo punto il vino viene "Ripassato" sulle vinacce dell'Amarone con una permanenza di 15 giorni alla temperatura di 24° C.
AFFINAMENTO	L'affinamento di 18 mesi avviene in tonneaux e tini troncoconici.

NOTE ORGANOLETTICHE

COLORE	Rosso intenso
BOUQUET	Bouquet con sentore fruttato di susine e prugne mature. Raffinato e speziato.
GUSTO	Al palato è delicato ed elegante, con spiccate sensazioni di bacche, intensamente fruttato, molto piacevole da gustare, dal finale lungo e caldo.
ABBINAMENTI CONSIGLIATI	Accompagna alla perfezione primi piatti elaborati, arrosti e bolliti, formaggi di media stagionatura. Inoltre, si abbina a carni alla griglia e salumi mediamente stagionati.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16° - 18° C
GRADAZIONE ALCOLICA	14% Vol.
FORMATO BOTTIGLIA	750 ml