

Corte
Vittorio

RIPASSO DELLA VALPOLICELLA SUPERIORE CLASSICO

Denominazione di Origine Controllata

TIPOLOGIA

Rosso Fermo.

ASPETTO AGRONOMICICO

- Uve:** Corvina, Rondinella e Corvinone.
Zona di coltivazione: Colline sopra Valgatarà. Zona di produzione del Valpolicella Classico.
Tipologia del terreno: i terreni presentano un caratteristico medio impasto argilloso-calcareo, esposizione a Sud-Ovest.
Sistema di allevamento: Guyot.
Altitudine: da 200 a 350 m s.l.m.
Tipo di coltivazione: Biologico certificato.
Vendemmia: raccolta manuale dell'uva da metà Settembre a metà Ottobre.

ASPETTO ENOLOGICO

- Vinificazione:** pigiata l'uva viene lasciata per 48 ore a macerare a freddo, successivamente avviene l'innesto fermentativo e il controllo di temperatura a 16°-20°C.
Tecnica del Ripasso: tra Dicembre e Gennaio, successivamente alla svinatura dell'Amarone il vino Valpolicella viene ripassato sulle vinacce asciutte dell'Amarone per un tempo di contatto di circa 4-8 giorni.
Affinamento: maturazione in Tonneau da 5 hl e botti da 25 hl per un tempo di circa 12 mesi.
Affinamento in bottiglia: minimo 12 mesi.

CARETTERISTICHE SENSORIALI

- Colore:** rosso rubino intenso;
Profilo olfattivo: sentori di frutta rossa, violetta appassita, spezie, cacao;
Gusto: avvolgente e caldo, ben bilanciato con tannino morbido;
Gastronomia: si sposa con piatti a base di carne e formaggi;
Suggerimenti utili: mantiene le sue caratteristiche per circa 3-5 anni; come tutti i vini deve essere conservato in luoghi freschi (sotto i 18°) e poco luminosi non soggetti a grossi sbalzi termici.

Temperatura di servizio: 18° - 20°
Gradazione: 14 % vol.
Residuo Zuccherino: 5,85 gr. /lt.
Acidità Tot.: 5,5 gr. /lt.

