



RIPASSO CLASSICO SUPERIORE

SCHEMA TECNICA

VINIFICAZIONE:

AVVIENE ATTRAVERSO LA TRADIZIONALE TECNICA DEL RIPASSO, IN CUI IL VINO VALPOLICELLA OTTIENE UNA SECONDA FERMENTAZIONE TRA MARZO E APRILE SULLE VINACCE APPASSITE E FERMENTATE RIMANENTI DOPO LA PRODUZIONE DELL'AMARONE. QUESTO PASSAGGIO CONSENTE AL VINO DI ACQUISIRE UNA CORPOSITÀ MIGLIORE GRAZIE ALL'AUMENTO DI ZUCCHERI, SOSTANZE POLIFENOLICHE, NOTE AROMATICHE E GLICERINA. AFFINAMENTO IN ROVERE PER 24 MESI. VINO CERTIFICATO BIO.

VITICOLTURA:

I VITIGNI UTILIZZATI SONO CORVINA, RONDINELLA, CORVINONE, MOLINARA E CROATINA, DI ETÀ COMPRESA TRA I 4 ED I 40 ANNI E SITUATI SU TERRENO ARGILLOSO CALCAREO. LA VENDEMMIA È SVOLTA TRA FINE SETTEMBRE ED INIZIO OTTOBRE.

INFORMAZIONI CHIMICHE:

IL VINO PRESENTA UNA GRADAZIONE ALCOLICA PARI A 14,6%.
ACIDITÀ TOT/VOL DI 6,24/0,83 G/L.
ESTRATTO SECCO: 27,4 G/L.
DENSITÀ: 0,992
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE: 30 MG/L
RESIDUO ZUCCHERINO: 0,6 G/L