

RIPASSO DOC SUPERIORE



Uva: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

Resa per ettaro: 80 q

Suolo: Collinare a circa 400m di altitudine,. Il vigneto parte all'interno di una vecchia cava di marna, da più di 10 anni riconvertita alla coltivazione della vite, e si sviluppa sui pendii circostanti con un'ottima esposizione Nord-Sud

Sistema di allevamento: Guyot e Pergola Corta Veronese

Vendemmia: A mano a partire da fine Settembre e con un'attenta selezione dei grappoli maturati alla perfezione.

Vinificazione: Dopo una prima fermentazione in vasca d'acciaio, verso fine febbraio il vino viene fatto rifermentare a contatto con le bucce di Amarone per circa 15 giorni. L'affinamento avviene in vecchie botti di rovere da 25 hl per circa 24 mesi. Dopo l'imbottigliamento viene asciato riposare in bottiglia per un ulteriore affinamento di circa 6 mesi

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino intenso con leggeri riflessi granata. Aromi di ciliegia matura e prugna passita. Morbido ed avvolgente, con un tannino leggero ed un finale persistente. Ideale con carni rosse, formaggi a media stagionatura, o piatti della nostra tradizione come la "pasta e fasoi"

Grado alcolico: 14 %

Temperatura di servizio: : 16°-18-° C.

Annata: 2016

RIPASSO DOC SUPERIORE



Grapes: Corvina 47%, Corvinone 28%, Rondinella 23%, Oseleta 2%

Yield per hectar: 80 q

Soil: Hillside vineyards, located in an old quarry and the slopes around it, 400m above the sea level and all facing south. The quarry was converted 10 years ago through planting the first vines and nowadays is a green natural terrace overlooking the valley.

Training system: Guyot and Pergola "Veronese"

Harvest: The harvest starts at the end of September and the grapes are picked only by hand. Only the best bunches are selected, a third of which is collected in small crates to be dried (*appassimento*) for 20 days.

Winemaking: After a first fermentation in still tanks, in February the wine ferments again in oak. In the barrels we add the skins of the dried grapes pressed to make the new Amarone.

The ageing is in big old barrels for at least 24 months.

After bottling the wine is left to rest in bottle for at least 6 months before release.

Tasting notes: Intense red ruby color with light red brick glares. Ripe cherry and dried plums aromas. Soft and velvety, with a light tannin, hints of spices and a textural and intense finish.

Ideal pairing with red meat, medium aged cheese and with a classic dish of Veneto tradition: "pasta e fasoì"

Alcohol: 14,5%

Serving temperature: 16-18° C.

Vintage: 2016