



MARCHIO

VINO

Valpolicella Ripasso DOC Classico

DENOMINAZIONE

D.O.C.
Denominazione di Origine Controllata

REGIONE



UVA

Corvina veronese, Rondinella, Molinara

COLORE



Rosso rubino carico con riflessi porpora

GUSTO

Fermo

Secco

GRADAZIONE
ALCOLICA

13,5%

RESIDUO
ZUCCHERINO

3 - 4 g/l

CONT. NET.

0,75 l

PROFUMO

Fine, con richiami ai frutti rossi e al sottobosco

SAPORE

Corposo, secco, vellutato e persistente

ABBINAMENTI

Ideale con I Formaggi a pasta molle, arrostiti di carne rossa e selvaggina

TEMPERATURA
DI SERVIZIO

18 - 20 °C

CURIOSITA'

La vendemmia inizia entro la fine di settembre. Il contatto con le bucce, la macerazione e la fermentazione durano circa 12 giorni ad una temperatura controllata di 25 ° C. Le bucce sono mantenute appena sotto la superficie del mosto fermentante, secondo quella che viene definita tecnica del "punch-down". A fine Marzo, il vino viene versato sulle bucce non ancora pressate, bagnate (e ancora piuttosto dolci) dell'Amarone appena fermentato. Questa tecnica è chiamata per l'appunto "Ripasso" e induce nella Valpolicella una fermentazione malo-lattica che aumenta il suo contenuto di alcol enfatizzandone la struttura.



DETTAGLIO LOGISTICO	
BOTT/CASSA	6
PESO LORDO CASSA	10,3 KG
TIPO PALLET	EUR-EPAL 80x120
CASSE/PALLET	95
BOTT/PALLET	570
PESO LORDO PALLET	1001 KG