

DAL CERO

IN VALPOLICELLA



Ripasso

DENOMINAZIONE	Valpolicella Ripasso Superiore Doc
VARIETÀ	Corvina, Rondinella, Molinara
RESA	70 Q.li/Ha
ZONA DI PRODUZIONE	Loc. San Briccio, Lavagno, Verona, Veneto. I vigneti si trovano ad un'altitudine di circa 300 metri sul livello del mare.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Tradizionale pergola veronese e guyot
EPOCA DI VENDEMMIA	A seconda dell'annata, tra l'ultima decade di settembre e la prima di ottobre. Raccolta rigorosamente manuale.
VINIFICAZIONE	Le uve raccolte manualmente vengono pigiadirasbate e macerate in fermentino di acciaio inox per 10 a 12 giorni. Conclusa la fermentazione alcolica, il nuovo vino viene separato dalle bucce e conservato in serbatoi di acciaio fino al mese di gennaio; epoca in cui viene pigiata l'uva appassita per produrre l'Amarone. A questo punto il Valpolicella viene "ripassato" sulle vinacce dell'Amarone con una permanenza di 7/8 giorni alla temperatura di 25°C - 28°C.
AFFINAMENTO	Affinamento di circa 12 mesi in tonneau e botti da 20 HI
NOTE ORGANOLETTICHE	Di colore rosso rubino maturo e di buona intensità. Il frutto rosso dolce e polposo si sposa con le spezie dolci per lasciar poi spazio a note di erbe officinali e delicatamente speziate. Pieno e appagante. Il corpo di ottima struttura trova nella spinta acida il giusto completamento alla sua armonia, risultando morbido ma ugualmente agile al palato.
ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI	Stracotti e brasati con polenta, selvaggina, tagliata di manzo con funghi porcini, costine d'agnello e formaggi di media stagionatura
GRADAZIONE ALCOLICA	14,5%vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°C

Dal Cero Family

- DAL 1934, VITICOLTORI -