



Valpolicella Ripasso Superiore

D.O.C. 2020

CARATTERISTICHE

Denominazione: Valpolicella Ripasso Superiore DOC

Vitigno: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara

Zona di produzione: Veneto, Verona, Mezzane

Anno di vendemmia: 2020

Vinificazione: prodotto con una doppia fermentazione sulle vinacce dell'Amarone.

Affinamento: acciaio 12 mesi, barrique fino a 24 mesi.

Caratteristiche organolettiche: color rosso rubino con sfumature esterne color granato. Al naso sentori di rosa rossa e tanta frutta rossa che ritroviamo al palato con richiami di confettura di amarene e prugne. Sentori speziati di pepe e cuoio.

Produzione: 30.000 bott./750 ml

Chiusura: Tappo sughero

Temperatura di servizio: 16 -18°C

Gradazione alcolica: 14,50%

Zuccheri: 4.8 g/l

Acidità totale: 5.4 g/l

Estratto netto: 34.20 g/l

Sistema di allevamento: pergola, 3.300 vigne per ha

FEATURES

Denomination: Valpolicella Ripasso Superiore DOC

Varietal: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara

Production zone: Veneto, Verona, Mezzane

Vintage: 2020

Vinification: is produced by Valpolicella wine with a double fermentation on the skins of Amarone.

Maturation: stainless steel vats for 12 months, barrique for up to 24 months.

Tasting notes: deep ruby red in colour, the fragrance is intense with a round red rose and red fruits bouquet. At the palate hints of black cherry and plum jam with balanced notes of black pepper and leather.

Productions: 30.000 bott/750 mL

Closure: Natural Cork

Serving temperature: 16 -18°C

Alcohol: 14,50%

Zuccheri: 4.8 g/l

Acidity: 5.4 g/l

Extract: 34.20 g/l

Trellis system: pergola, 3.300 vines per ha