



## ...VALPOLICELLA...CLASSICO SUPERIORE RIPASSO

**Classificazione:** DOP

**Tipologia:** Vino Rosso secco

**Vitigni:** Corvina 40% - Corvinone 30% - Rondinella 25% - Oseleta 5%

**Zona di produzione:** Valpolicella classica

**Background:** morbido, elegante, fine, leggero ma non con questo povero. Solo chiarezza di profilo che nella sua autenticità rende semplice da un lato ma grande personalità dall'altro. E' questo ciò che vorrei esprimere, le nostre uve, i nostri terreni e la capacità sempre più attenta a non essere invasivo.

**Caratteristiche di rilievo:** di colore rosso rubino con riflessi appena granati, all'unghia con sfumature viola tenue. Alla rotazione nel bicchiere delicato con profumi molto esili che ricordano

**Classification:** DOP

**Wine type:** Dry red wine

**Grapes:** 40% Corvina , 30% Corvinone, 25% Rondinella, 5% Oseleta 5%

**Growing area:** Valpolicella Classica

**Background:** Smooth, elegant, refined, as well as light-bodied, although the latter term does not imply lack of complexity. On the one hand, a clean-edged profile gives it classic typicity, but its genuineness reflects great personality on the other. This is the expressiveness that I strive to bring out, reflecting our grapes, our soils, and the care, increasingly painstaking, to avoid invasive winemaking procedures.

**Main characteristics:** Appears a slightly garnet-tinged ruby red, with pale purplish highlights at the rim. A gentle swirling of the glass will release very

la ciliegia matura e paradossalmente una leggera nota di tabacco. In bocca entra senza invadenza, morbido e avvolgente lasciandola poi con una giusta sapidità, un sapore di frutta matura e spezie.

**Dati tecnici e analitici:** vigneti vari di proprietà e in collaborazione, allevati con sistema a Guyot, 6500 ceppi per ettaro.

Resa min. e max. 60/80 q.li per ettaro – Resa vino 60% - Alcool 13,5/14,00% - zuccheri 6/7 g/l - Acidità totale 5,7/6,00 g/l - estratto secco netto 27/28,00 g/l

**Operazioni di vigneto e cantina:** selezione dei germogli, defogliazione, diradamento dei grappoli. Fermentazione da uva fresca nel mese di settembre/ottobre a temperature naturali e poi a gennaio sulle bucce dell'Amarone con il tradizionale metodo chiamato "Ripasso" per circa 14 giorni. Affinamento in botte grande di Rovere di Slavonia per almeno 3 anni, infine bottiglia.

**Abbinamento:** Zuppe, pasta e fagioli, carni bianche, formaggi a media stagionatura.

*subtle fragrances of ripe dark cherry and, paradoxically, a hint of tobacco leaf. After a smooth, easy entry, it is silky and seductive, with judicious impressions ripe fruit and spices.*

**Technical and analytical data:** Fruit sourced from estate and growers' vineyards, vines trained to the Guyot system at a density of 6,500 vines per hectare. Minimum/maximum yield 60/80 q/ha.; yield into wine 60%.

**Alcohol 13.5-14.00%. Residual sugar:** 6-7 g/l. Total acidity: 5.7-6.00 g/l. Dry extract: 27-28 g/l

*Vineyard and winemaking procedures Bud selection, leaf-pulling, cluster-thinning. The fresh-picked grapes are fermented in September-October at natural temperatures, the re-fermented in January for some 14 days, following the traditional "ripasso" method, on the skins of the grapes used to produce Amarone. The wine matures at least three years in large Slavonian oak casks, then in the bottle.*

**Serving suggestions:** Soups, pasta and beans, lighter meats, medium-aged cheeses.