



## SCHEDA TECNICA

Denominazione: **VALPOLICELLA RIPASSO DOC SUPERIORE**

Descrizione: Colore rosso rubino carico, profumo intenso, che ricorda la frutta matura e spezie. Al gusto risulta corposo, caldo e persistente.

Varietà di uva: CORVINA  
RONDINELLA

Alcool: 13,5 %

Acidità Totale: 5,6 gr/litro

Estratto secco netto: 28,50 gr/litro

Zuccheri: 4,5 gr/lit

Resa per ettaro: 68 hl

Vinificazione: Il Valpolicella Superiore viene fatto fermentare una seconda volta sulle vinacce dell'Amarone, per ottenere una maggior concentrazione di corpo, colore, aromi e zuccheri. La maturazione avviene in botti di rovere di Slavonia per un anno e mezzo. Il vino verrà immesso sul mercato solo dopo un affinamento di sei mesi in bottiglia.

Maturazione in cantina: 18 mesi botti di rovere di Slavonia

Affinamento in bottiglia: 6 mesi

Note organolettiche: Colore: Rosso rubino carico  
Naso: Intenso che ricorda la frutta matura e spezie  
Sapore: Corposo, caldo e persistente

NOTE :