



SenzaFine Valpolicella Ripasso DOC

Vigneto: località Ferrazze (VR)

Età media delle vigne: 30 anni

Esposizione: Sud, Sud-Est

Terreni: argilloso con molto scheletro calcareo

Uve impiegate: selezione di corvina leggermente appassita, corvinone, rondinella

Resa per ettaro: 80 q.li d'uva per ha

Vinificazione:

La corvina attentamente selezionata in vigneto e raccolta in piccole cassette viene lasciata appassire per un breve periodo in locali asciutti e ben aerati. Il corvinone e rondinella raccolte agli inizi di ottobre vengono selezionate nel vigneto, delicata pigia-diraspatura e macerazione del mosto per 10 giorni con follature giornaliere e temperature controllate. Fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata di 22-24 °C per 20 gg con le proprie bucce per favorirne l'estrazione dei tannini che assicurano a questo vino la longevità che lo caratterizza e successiva fermentazione malolattica. A febbraio il vino viene fatto ripassare (da qui il termine che lo identifica) nelle vinacce dell'Amarone in modo da acquisirne i residui zuccherini ancora inesauriti ed estrarne ulteriori complessità e struttura. Affinamento in tonneau per 12 mesi. Dopo l'imbottigliamento il vino riposa in bottiglia per almeno 2 mesi.

Dati analitici media:

Grado alcolico:	13,8 % Vol.
Residuo zuccherino:	3,7 gr/l
Acidità totale:	5,4 gr/l

Descrizione e caratteristiche organolettiche:

Vino importante dal colore rosso rubino carico. Al naso complesso ed intenso con sentori di frutta rossa matura e spezie dolci di liquirizia e cacao. Si presenta elegante e complesso, pieno con un finale lungo ed avvolgente che ricorda le note tipiche di sottobosco.

Abbinamento: Ideale da abbinare con piatti di carni rosse a lungo cottura, la cacciagione e formaggi stagionati.