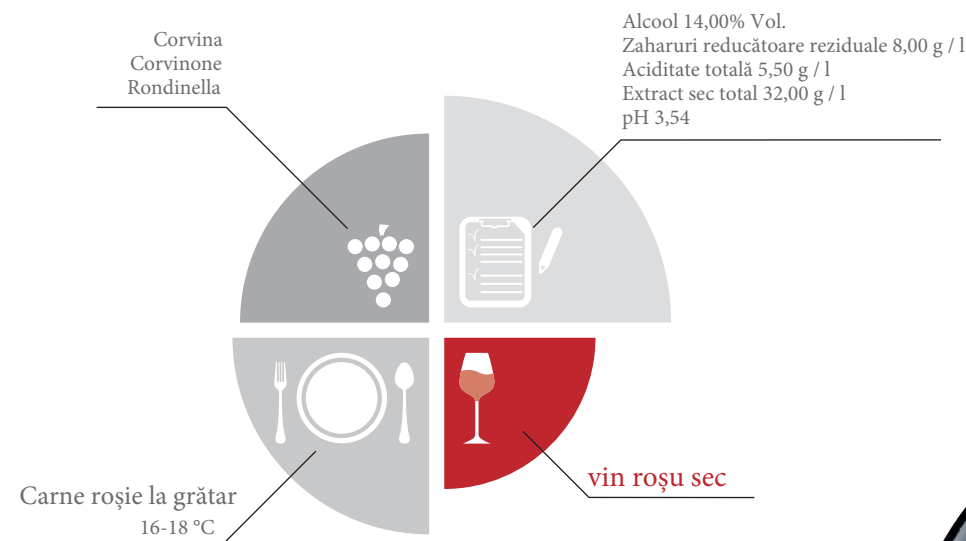


VALPOLICELLA RIPASSO DOC CLASSICO



Vinul Valpolicella Ripasso este fabricat din struguri cultivați în zona Valpolicella Classico: Corvina, Corvinone, Rondinella. Stilul subliniază profilul tipic și tradițional al vinurilor din Valpolicella: o structură armonioasă bine distribuită între aromă, miros și gust, creând un stil unic de simplitate și eleganță.

VIILE

Localizare: în inima zonei Valpolicella Classico în terase cu orientare spre sud-vest și sud-est.
Altitudine: 150-400 metri deasupra nivelului mării.

Tipul solului: argilos, uneori nămolos, parțial calcaros și parțial pe marne eocene.

Viță de vie înierbată. Sistem de susținere: pergoletă veroneză.

Vârsta viței de vie de la 5 la 25 de ani.

Muguri pe butaș: 8-18.

Densitate: 3.300-4.000 plante pe hectar.

Randament pe hectar: 60 hl.

NOTE DE DEGUSTARE

Culoare: roșu rubiniu intens, cu note de violet.
Parfum: complex, arome de fructe roșii, vinos și picant.

Gust: armonios, corpulent, catifelat, neted, cu echilibrul ideal între taninuri și aciditate.

PROCESUL DE PRODUCȚIE

Recoltare: începutul lunii octombrie, cules exclusiv manual.

Vinificație: zdrobire și deziorchinare. Temperatura de fermentare între 25 și 28 °C. Macerare timp de 10 zile cu scufundarea căciulii de 3 ori pe zi. Depozitare în rezervoare din inox până în februarie, apoi fermentare „Ripasso” sau a doua fermentare pe drojdiile provenite de la Amarone timp de 15 zile la o temperatură de 15 °C cu omogenizare zilnică. Fermentație malolactică completă. Maturare în lemn, inox, sticlă. Stabilizare: naturală.



VIVALDI

