

VINO ROSSO

VALPOLICELLA RIPASSO DOC

Campo dei Ciliegi

Area di produzione: Mezzane di Sotto e Valle d'Illasi. Terreni calcareo argillosi

Altitudine vigneti: Più di 200 metri sopra il mare

Uvaggi: Corvina e Corvinone 70% - Rondinella 20% - Croatina e altre 10%

Età dei vigneti: 10/15 anni

Sistema di coltivazione: Guyot

Quantità Ettaro: 50 hl/ha

Vendemmia: Prima decade di ottobre, raccolta a mano in cassette da 12/15 kg.

Vinificazione: Diraspata e pigiata, successiva criomacerazione di 48/72 ore. Fermentazione controllata con delestage e rimontaggi di 12/15 gg. Breve rifermentazione sulle vinacce di Amarone.

Elevazione: Riposa in botti di rovere francese ed americano da 350 lt per 12 - 15 mesi. Prosegue un affinamento in bottiglia di 6 mesi.

Esame organolettico: Vino elegante di un colore rosso rubino con riflessi granato. Intenso e complesso al naso si percepiscono note di frutti maturi, minerali e di spezie.

Contenuto alcol: 13% vol.

Temperatura di servizio: 12 °C - 14 °C.

Prodotto adatto per vegetariani e vegani

