

VALPOLICELLA RIPASSO DOC CLASSICO



Questo Valpolicella Ripasso nasce da uve coltivate nella Valpolicella Classica. Il suo stile enfatizza il profilo più tipico e tradizionale del Valpolicella: la trama della struttura ben distribuita e l'armonia tra le sensazioni aromatiche, olfattive e gustative, creano uno stile inconfondibile di sobrietà ed eleganza.

VIGNETO

Situato nel cuore della Valpolicella Classica, su terrazzamenti a secco.

Altimetria: 150-450 metri s.l.m.
Esposizione: sud-est e sud-ovest.

Terreno: limo-argilloso, a tratti calcareo e posto su marne eoceniche.

Inerbimento del vigneto.
Sistema di allevamento: Pergoletta Veronese.

Età delle viti: 15-25 anni.
Carico di gemme per ceppo: 8-18.
Densità di impianto: 3.300-4.000 viti/ha.
Resa per ettaro: 60 hl.

PRODUZIONE

Vendemmia: inizio Ottobre con selezione esclusivamente manuale. Pigiatura con

diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione da 25 a 28 °C. Macerazione per 10 giorni con follature programmate alla frequenza di 3 al giorno. Conservazione in acciaio fino a Febbraio. Ripasso sulle vinacce dell'Amarone con contatto per 15 giorni alla temperatura di 15 °C, con follature giornaliere. Fermentazione malolattica completa. Affinamento in legno, acciaio e bottiglia. Stabilizzazione: naturale.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: rosso rubino carico, con sfumature violacee.

Profumo: complesso, di frutta rossa e speziato.

Sapore: armonico, pieno e vellutato, con giusto equilibrio tra tannini e consistenza acida.



VIVALDI