VALDORATA

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC

Valdorata

Con i grappoli dei nostri appezzamenti produciamo questo storico vino: il Ripasso. Vino nato dalla rifermentazione (ripasso) sulle vinacce di Recioto e Amarone che, dopo l'appassimento e la pigiatura, sono ancora ricche di tannini, colore, profumi e aromi. Il Valpolicella fresco si arricchisce così di un corpo robusto, ma armonico, di alcool, di colore e dei profumi dell'appassimento.

Uvaggio: Corvina 60%, Corvinone 20%, Rondinella 15%, Oseleta 5%

Terreno: argilloso-calcareo di origine alluviale
Altitudine: 300 m s.l.m.
Sistema di allevamento: Pergola Veronese

Vendemmia: manuale a settembre
Appassimento: per almeno 30 giorni nel fruttaio

Vinificazione: pigiatura e diraspatura
Prima fermentazione: 20 giorni in acciaio
Seconda fermentazione: 10 giorni in acciaio

Invecchiamento: 8 mesi in tonneaux (500 l) di rovere francese
Affinamento: 6 mesi in bottiglia

Colore: rosso rubino intenso
Naso: bouquet raffinato con profumi di frutta cotta quali la ciliegia, la marasca e la prugna. Leggere note pepate, da giovane (2 anni) ricorda la vinaccia dell'Amarone.
Palato: asciutto, armonico, intenso, con tannino morbido.

Abbinamento: arrosti, selvaggina, carni rosse alla brace e formaggi di media stagionatura.

Alcohol: 14,5%