

LE PREARE

VALPOLICELLA RIPASSO DOC CLASSICO SUPERIORE

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.

Colore: rosso rubino carico. Profumo: complesso, di frutta rossa, vinoso e speziato. Sapore: armonico, pieno e vellutato, con giusto equilibrio tra tannini e consistenza acida.

IL VIGNETO

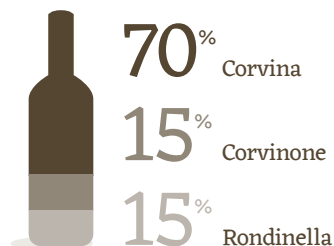
Situato nel cuore della Valpolicella Classica. Altitudine tra 250 e 450 metri s.l.m. Esposizione prevalente sud-est. Tipo di terreno: prevalentemente argilloso e a tratti calcareo. Inerbimento del vigneto. Sistema di allevamento: pergoletta veronese. Età delle viti in produzione: da 15 a 25 anni. Carico di gemme per ceppo: 18. Densità di impianto: 3.300/3.500 viti per ettaro. Resa per ettaro: 70 hl.

ABBINAMENTI IN CUCINA

Si abbina molto bene a tutti i tipi di carne rossa, sia alla brace sia brasati. Ottimo con la pasta fresca al tartufo nero. Temperatura di servizio: 16°-18° C.



UVAGGIO



TIPOLOGIA

Vino rosso secco



FORMATO

750 ml



TEMP. SERVIZIO

16 | 18° C



GRADO ALCOLICO

13,50% vol

LA PRODUZIONE

Vendemmia: tra Settembre e 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. Trasferimento in botte a fine Maggio per circa 10 mesi. Affinamento in bottiglia per 6 mesi. Stabilizzazione naturale con solo travasi senza filtrazione.