

# LE GUAITE DI *noemi*

LE GUAITE DI NOEMI

## VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE D.O.C.



### DENOMINAZIONE

Valpolicella Ripasso D.O.C.

### AREA

Mezzane di Sopra (Verona).

### VIGNETO

Le Guaite.

### UVAGGIO

35% Corvina, 20% Rondinella, 35% Corvinone, altre uve 10%.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte a metà Settembre, fatte appassire per un mese in fruttai, pigia/dirasatura, macerazione a freddo, fermentazione con lieviti selezionati a temperature controllate, seconda fermentazione sulle vinacce idratate dell'AMARONE, fermentazione malolattica, affinamento di 36-48 mesi in barriques francesi di secondo passaggio e dopo l'imbottigliamento altri 36-48 mesi in bottiglia minimo.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18°C.

### DATI ANALITICI

Alcol 13 - 13,5% residuo zuccherino 1 - 2 g/l acidità totale 4 - 5 g/l estratto secco 29 - 30 g/l.

### COLORE

Rosso rubino intenso con riflessi granati.

### ANALISI OLFATTIVA

Note di frutti di bosco, ciliegie rosse, more, vaniglia, cioccolato, pepe, balsamico.

### ABBINAMENTO

Perfetto con molti primi piatti come pasticci di carne, formaggi di media stagionatura, bistecche, brasati.