

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 fruttaio, pigia/diraspatura, 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.