

VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE D.O.C.



DENOMINAZIONE

Valpolicella Ripasso D.O.C.

VITIGNO

70% Corvina, 20% Corvinone, 10% Rondinella e Molinara.

ESPOSIZIONE

Sud/sud-est a 500 m s.l.m.

ORIGINE E COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Calcareo.

VENDEMMIA

Settembre/Ottobre.

VINIFICAZIONE

La fermentazione spontanea avviene con lieviti indigeni per circa 6-7 giorni in serbatoi d'acciaio inox termoregolati a temperatura controllata. Segue un ulteriore periodo di invecchiamento in acciaio per un periodo di minimo sei mesi prima dell'imbottigliamento.

GRADO ALCOLICO

13,5% vol.