



VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE

DOC BIOLOGICO

Zona di produzione: comune di Mezzane località Marcellise

Tipologia di terreno: limoso-sabbioso con scheletro calcareo bianco

Altezza vigneti: 300m s.l.m.

Uve: Corvina 55%, Corvinone 35%, Rondinella 10%

Età delle viti: 20 - 25 anni

Sistema di allevamento: Guyot

Resa: 90 q.li ha

Vendemmia: fine settembre, prima decade ottobre uve raccolte e selezionate a mano in cassette da 5 kg

Vinificazione: prima fermentazione nella prima decade di ottobre per 15 giorni circa in acciaio a temperatura controllata, seconda fermentazione a fine gennaio sulle vinacce dell'Amarone per 10 gg circa (tecnica del Ripasso)

Affinamento: in barrique nuove per 36 mesi, in bottiglia per almeno 12 mesi prima della commercializzazione

Bottiglie prodotte: 1200 annue

DEGUSTAZIONE

colore: rosso rubino vivace

profumo: ciliegia, marasca matura con note di spezie esotiche

Sapore: morbido, acceso, raffinato

Abbinamenti: primi piatti, brasati, carni alla griglia, formaggi di malga

Temperatura di servizio 18 - 20° C

Potenziale di Invecchiamento 10 - 15 anni

Grado alcolico medio: 14,5° C



CASAZEN
NaturalMente Accogliente