



# 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 almeno 12 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