

VALPOLICELLA RIPASSO DOC SUPERIORE



Uva: 47% Corvina, 28% Corvinone, 23% Rondinella, 2% Oseleta

Vigneto: Una vecchia cava di marna a 450 m d'altitudine che abbiamo riconvertito in una fattoria organica e rigenerativa. Vigneti a pergola e guyot

Vendemmia: Raccolta a mano da metà Ottobre

Vinificazione: Fermentazione naturale in vasche d'acciaio. A Febbraio effettuiamo il "ripasso" con il vino a contatto con le bucce dell'Amarone in grandi e vecchie botti di rovere, dove poi rimane ad affinare per 24 mesi.

Dettagli:

annata: 2018

alcol: 14%

acidità totale: 5,65 g/l

residuo zuccherino: 0,9 g/l

so2: 70-75 mg/l

Abbinamento: lo adoriamo con la nostra tradizionale "pasta e fasioi"

Perché ci piace: E' Il fratellone del nostro Valpolicella Superiore e si sente. Grinta che si unisce alla freschezza che ci piace

VALPOLICELLA RIPASSO DOC SUPERIORE



Grapes: 47% Corvina, 28% Corvinone, 23% Rondinella, 2% Oseleta

Vineyard: an old limestone quarry located at 450m of elevation that we converted into a regenerative organic farm. We use pergola and guyot training system

Harvest: harvest by hand from mid October

Vinification: natural fermentation in steel tanks. In February second fermentation in oak with the skins of dried Amarone grapes. Ageing in big old barrels (25 hl) for at least 24 months and 6 months in bottle

Details:

vintage: 2018

alcohol: 14%

total acidity: 5,65 g/l

residual sugar: 0,9 g/l

so2: 70-75 mg/l

Food: we love it with our traditional "pasta e fasoi"

Why we love it: The big brother of our Valpolicella Superiore and you can feel it! Grit and freshness.