

VALPOLICELLA RIPASSO DOC



Caratteristiche organolettiche:

vino di buona struttura, è dotato di un colore rosso rubino carico. Il profumo è intenso e profondo, di frutti a bacca piccola, mora, ribes e ciliegia, con sentori di uva passa, e note speziate di vaniglia. Al palato è abboccato, morbido, ed avvolgente, con finale persistente e retrogusto di liquirizia.

Vitigni:

uvaggio di Corvina e Corvinone (65%), Rondinella (25%) e Molinara (10%)

Vendemmia:

manuale, nella prima metà di ottobre

Resa per ettaro:

75 hl

Vinificazione:

le uve dopo poche ore dalla raccolta vengono pigiate e fatte fermentare a temperatura controllata con lieviti selezionati per circa 8-10 giorni con le proprie bucce. Il vino così ottenuto viene conservato in serbatoi di acciaio inox per circa 4 mesi. Successivamente viene indotta una seconda fermentazione sulle vinacce dell'Amarone. Il particolare procedimento di lavorazione a doppia fermentazione viene definito "RIPASSO".

Maturazione:

per 18 mesi in botti di rovere, di cui il 20% in barriques di secondo passaggio e l'80% in botti da 25 hl

Affinamento:

in bottiglia per circa 6 mesi

Dati analitici medi:

- grado alcolico: 14% vol
- acidità totale : 5,60 g/l
- estratto secco: 30 g/l

Temperatura di servizio:

16° - 18° C

Abbinamenti gastronomici:

Il Valpolicella Ripasso DOC Lavarini accompagna bene primi piatti di pasta saporita, carni rosse, specialmente grigliate, arrosti e formaggi a pasta dura di media stagionatura.

Formato bottiglie:

750 ml

Potenziale di invecchiamento:

10 anni

LAVARINI Vini della Valpolicella

Lavarini Società Agricola di Lavarini Massimo & C. s.s.

Via Casa Zamboni n. 4 37024 Negrar (Verona) - Italia

0039 338 7066848 - info@lavarinivini.it - www.lavarinivini.it