

## VALPOLICELLA RIPASSO "VIGNE VECIE" DOC



### *Caratteristiche organolettiche:*

vino di buona struttura, è dotato di un colore rosso rubino profondo con sfumature granate, profumo fruttato, intenso, con note di ciliegia, frutta rossa ed accenni di vaniglia. Sapore abboccato, morbido ed avvolgente, con finale persistente.

### *Vitigni:*

uvaggio di Corvina e Corvinone (70%), Rondinella (20%) e Molinara (10%)

### *Vendemmia:*

manuale, nella prima metà di ottobre

### *Resa per ettaro:*

75 hl

### *Vinificazione:*

questo vino è ottenuto mediante rifermentazione del Valpolicella giovane, già vinificato in ottobre, sulle vinacce dell'Amarone. Il particolare procedimento di lavorazione a doppia fermentazione viene definito "RIPASSO".

### *Maturazione:*

in botti di rovere per 14 mesi, di cui il 30% in barriques di secondo passaggio e il 70% in botti da 25 hl

### *Affinamento:*

in bottiglia per circa 4 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:*

accompagna bene primi piatti di pasta saporita, carni bianche e rosse alla griglia, arrostiti e formaggi a pasta dura di media stagionatura.

### *Formato bottiglie:*

750 ml

### *Potenziale di invecchiamento:*

6-8 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