

Ripasso

VALPOLICELLA SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VARIETA' DELLE UVE

Corvina, Rondinella e Molinara.

VIGNETO

Sistema di allevamento: spalliera.

Ceppi per ettaro: 6000.

TERRENO

Medioimpasto di origine morenica, calcareo/argilloso e sassoso.

Altitudine: 150-170m/s.l.m.

EPOCA DI RACCOLTA

Prima decade di Ottobre.

RESA

Uva: 70 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice, vinificazione in rosso a cappello sommerso con rimontaggi periodici giornalieri a temperatura controllata (20-22°C).

Tecnica del Ripasso: è una pratica di cantina che consiste nella rifermentazione del Valpolicella fresco con le vinacce appena utilizzate per la fermentazione dell'Amarone, vinacce provenienti da uve della medesima vendemmia ma destinate all'appassimento.

Maturazione: minimo 14 mesi in barrique di rovere francese.

Imbottigliamento in linea sterile, tappatura sottovuoto.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

6 mesi circa.

DATI ANALITICI*

Grado alcolico: 13,5% vol.

Estratto secco netto: 30 g/l

Zuccheri riduttori: 7,5 g/l

Acidità totale: 5,5 g/l

Anidride solforosa totale: 90 -100 mg/l

CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: vinoso e intenso.

Sapore: armonico con retrogusto speziato.

CONSIGLI DEL PRODUTTORE

Abbinamento: si consiglia di accompagnare a carni rosse di cacciagione o selvaggina.

Ottimo se accompagnato a formaggi non piccanti.

Note di servizio: stappare almeno un'ora prima del consumo, servire alla temperatura di 16-18°C.

*I dati analitici derivano da un calcolo medio di più lotti, sono quindi da considerare leggermente variabili a seconda dei lotti di imbottigliamento.



 *Azienda Agricola*
Giarola®

Az. Agr. **UMBERTO GIAROLA** - Via Casette di Sopra, 2 - 37060 Palazzolo (Verona) Italy
Tel. +39 045 7190255 - Fax +39 045 7190383 - www.vinigiaraola.com - info@vinigiaraola.com