

VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE DOC

Il Valpolicella Superiore Ripasso Villa Crine rappresenta la tradizione e la storia del territorio. Prodotto da varietà autoctone Corvina, Rondinella e Molinara è un vino con bella personalità. Indimenticabile per la sua concentrazione e ricchezza di profumi come ciliegia, mora selvatica e prugna cui si sommano venature di cannella, pepe e cuoio. Di buona struttura al palato. Finale lungo e bilanciato.



- Denominazione** Valpolicella classico Superiore Ripasso D.O.C.
- Vitigni** Corvina Veronese 60%, Rondinella 30%, Molinara 10%
- Terreni** Vigneti situati su altitudine da 200 a 300 m s.l.m. Suoli di argilla, alluvionali ghiaiosi e tufacei con rocce marine calcaree.
- Vigneti** Allevamento a pergola. Densità impianto da 4.500 a 6.000 piante per ettaro con rese di circa 90 q.li / ha
- Vendemmia** Tra fine settembre e la prima decade di ottobre raccolta manuale nello stadio migliore di maturazione delle uve. Appassimento per circa 20 giorni.
- Vinificazione** Diraspatura e pigiatura soffice in serbatoi di acciaio nel mese di novembre. Nel mese di febbraio il vino viene fatto fermentare nuovamente sulle vinacce dell'amarone acquisendo maggiore struttura e complessità.
- Affinamento** In botti di rovere da 10 a 30 Hl. per due anni e ulteriore maturazione in bottiglia per un anno nelle antiche celle in tufo.
- Caratteristiche Organolettiche** Vira sul granato vivo e di bella matrice colorante, al naso si propone su note di ciliegia e amarene, leggermente speziato, in bocca ricorda il territorio, ben integrato sui tannini e con un finale garbamente minerale.
- Gradazione alcolica** 14.50% vol.
- Abbinamenti** Lasagna verde con ripieno salsiccia e patate, soppresa polenta e funghi, fettine di maiale alla pizzaiola.
- Servizio** Temperatura di servizio ideale 18°C.