



# RIPASSO

## VALPOLICELLA D.O.C.

### CLASSICO SUPERIORE

2020 - BIOLOGICO



*Vino vigoroso e raffinato si fa apprezzare per la splendida armonia di aromi fruttati e toni speziati. Grazie alla sua versatilità si accompagna perfettamente con piatti a base di carne e formaggi.*

*Da sempre l'azienda applica i dettami dell'agricoltura sostenibile. Dall'annata 2015, dopo la fase di conversione, tutta la produzione gode della certificazione biologica.*

#### UVAGGIO

Corvina veronese 70%, Rondinella 20%, Molinara e altre varietà autoctone 10%.

#### VIGNETO

Proprietà dell'azienda Speri dislocate nel cuore della Valpolicella Classica, precisamente nei comuni di San Pietro in Cariano, Fumane e Negrar con altitudine variabile tra i 120 e i 350 m/ s.l.m.

#### SISTEMA DI COLTIVAZIONE

Impianto a pergola veronese.

#### VENDEMMIA

Raccolta manuale dell'uva dal 21 settembre al 5 ottobre.

#### VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta immediata pigiatura con pigiadiraspatrice. Macerazione di 8 giorni a temperatura controllata di 20-24° C in serbatoi di acciaio inox. Trasferimento in vasche di cemento vetrificato per il completamento della fermentazione alcolica e malolattica. A fine febbraio segue una rifermentazione (seconda fermentazione) del Valpolicella Classico ottenuto sulle vinacce dell'Amarone per 11 giorni a una temperatura di 18° C. Trasferimento in vasche di cemento vetrificato per il completamento della fermentazione alcolica. Maturazione di 12 mesi in botte da 20 Hl e affinamento in bottiglia.

#### DATI ANALITICI

Alcol: 13,5% vol. - Zuccheri residui: 3,7 g/l

Acidità totale: 5,0 g/l - Acidità volatile: 0,46 g/l

**FORMATI** 750 ml - 1500 ml

#### NOTE DEGUSTATIVE

Di colore rosso intenso con sentori di frutta rossa, spezie e cacao. In bocca è caldo e morbido, ben bilanciato da un tannino rotondo.