



MA ROAT

VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

RIPASSO



Vitigni: 60% Corvina, 20% Corvinone, 20% Rondinella

Zona di produzione: Poiano e Nesente di Valpantena (Verona)

Caratteristiche del terreno: 22% Scheletro, 22% Sabbia, 66% Limo, 12% Argilla, Calcare totale 36%, Calcare attivo 10%

Sistema di allevamento: Guyot e Pergola Inclinata Veronese

Densità d'impianto: 4500 viti per ettaro

Resa per ettaro: 90 q.li

Produzione per vite: 2 Kg

Epoca di vendemmia: Ottobre

Vinificazione: diraspatura e pigiatura delle uve, inoculo con lieviti selezionati .

Fermentazione: con macerazione in vasche di acciaio per 10 giorni a 25°C. Rimontaggi e delastage giornalieri. Rifermentazione sulle vinacce dell' Amarone a Gennaio, per ogni litro di Amarone prodotto se ne ottengono due di Ripasso.

Affinamento: 18 mesi in acciaio , 3 mesi in bottiglia

Caratteristiche organolettiche: Colore rubino violaceo, profumo di lampone e mora, pepe nero e liquirizia. Caldo e con tannino ben levigato.

Abbinamenti: Zuppe, carni bianche, formaggi freschi

Piatto tipico consigliato: Pasta e fagioli veneta

Temperatura di servizio ideale: 15°C

Dati analitici: Gradazione alcolica 13,70%Vol

Zuccheri residui 3,0 g/l

Estratto secco netto 26,8 g/l

Acidità totale 5,47 g/l

PH 3,47