



CORTE MAJOLI

## VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

SUPERIORE

RIPASSO

- Vitigni:** 60% Corvina, 20% Corvinone, 20% Rondinella
- Zona di produzione:** Poiano e Nesente di Valpantena (Verona)
- Caratteristiche del terreno:** 20% Scheletro, 23% Sabbia, 64% Limo, 13% Argilla, Calcare totale 35%, Calcare attivo 9%
- 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:** 12 mesi in barriques, 6 mesi in bottiglia
- Caratteristiche organolettiche:** rosso rubino luminoso. All'olfatto mora matura, chiodi di garofano, tabacco e liquirizia. Sapore gustoso, morbido e fresco.
- Abbinamenti:** carni bollite, arrostiti e selvaggina
- Piatto tipico consigliato:** Lesso con pearà
- Temperatura di servizio ideale:** 16°C
- Dati analitici:** Gradazione alcolica 14,32 %Vol  
Zuccheri residui 5,6 g/l  
Estratto secco netto 28,2 g/l  
Acidità totale 6,00 g/l  
PH 3,43

