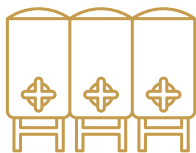


Valpolicella Ripasso

-Le Arche-



Italia
Veneto
Verona



VINIFICAZIONE

Pigiatura con diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione dai 25 ai 28°C. Macerazione per 10 giorni con follature programmate alla frequenza di 3 volte al giorno. Conservazione in acciaio fino al mese di Febbraio. Ripasso sulle vinacce dell'Amarone con contatto per 15 giorni alla temperatura di 15°C con follature giornaliere. Fermentazione malolattica completa.



AFFINAMENTO

Trasferimento in botte a fine Maggio per circa 10 mesi. Stabilizzazione naturale con travasi senza filtrazione.



Di colore rosso rubino carico.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Al naso sprigiona complessi profumi di frutta rossa, e si rivela vinoso e speziato.



CLASSIFICAZIONE

D.O.C.

TIPOLOGIA

Rosso

ALC./VOL.

13,5%



VITIGNO

Corvina, Corvinone, Rondinella

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Settembre e Ottobre, con selezione esclusivamente manuale



Al palato risulta armonico, pieno e vellutato, con giusto equilibrio tra tannini e consistenza acida.