

TEZZA

VITICOLTORI IN VALPANTENA

VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VALPANTENA

SUPERIORE

RIPASSO

- Vitigni:** 70% Corvina, 20% Rondinella 10% Corvinone
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 ottiene uno di Ripasso.
Affinamento: 18 mesi in barriques, 6 mesi in bottiglia
Caratteristiche organolettiche: Rosso rubino concentrato, profumo di mora e ribes nero, viola appassita, pepe nero, balsamico. Morbido e caldo, con tannicità adeguata.
Abbinamenti: carni ai ferri, salumi e formaggi.
Piatto tipico consigliato: polenta e soppressa.
Temperatura di servizio ideale: 16°C
Dati analitici: Gradazione alcolica 14,45 %vol
Zuccheri residui 7,5 g/l
Estratto secco netto 32,5 g/l
Acidità totale 6,55 g/l
PH 3,30

