

CAMPO GRANDE

RIPASSO DELLA VALPOLICELLA DOC



DENOMINAZIONE

RIPASSO DELLA VALPOLICELLA DOC

TITOLO ALCOLOMETRICO

14%VOL

ZONA DI PRODUZIONE

VIGNETI NELLA ZONA DOC IN LOCALITÀ CAMPIANO, COMUNE DI CAZZANO DI TRAMIGNA

TIPO DI UVA

70% CORVINA; 30% RONDINELLA

PRODUZIONE PER ETTARO

CIRCA 9 T

VENDEMMIA

METÀ OTTOBRE.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

QUESTO VINO SI OTTIENE UNENDO ALLA VINACCIA DI AMARONE, ANCORA UN PO' DOLCE DEL VALPOLICELLA DOC. IN QUESTO MODO SI AVRÀ UNA SECONDA FERMENTAZIONE DEL VINO CON L'AUMENTO DELLA STRUTTURA, DEL COLORE E DELLA GRADAZIONE ALCOLICA DOVUTA ALLA CESSIONE DELLE BUCCE.

LA DURATA DELLA SECONDA MACERAZIONE VA DAI 8 AI 12 GIORNI, CON RIMONTAGGI PERIODICI, CON LA TEMPERATURA CHE OSCILLA DAI 20 AI 25°C. IL VINO VIENE POI TRASFERITO IN BARRIQUE E TONNEAUX PER ALMENO 18 MESI. DOPO L'IMBOTTIGLIAMENTO RESTA IN AFFINAMENTO PER ALMENO 8 MESI PRIMA DI ESSERE IMMESSO AL CONSUMO

ORGANOLETTICA

COLORE ROSSO RUBINO CON RILESSI GRANATO. AL NASO SI PRESENTA MOLTO INTENSO E PERSISTENTE, CON SENTORI DI CONFETTURA DI FRUTTI DI BOSCO, CILIEGIA SOTTO SPIRITO, VIOLA PASSITA, CON NOTE SPEZIATE, IN PARTICOLARE NOCE MOSCATA E CANNELLA. IN BOCCA È MOLTO INTENSO E PERSISTENTE, CON UNA TANNICA ELEGANTE E STRUTTURATA

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

INDICATO CON CARNI ALLA GRIGLIA, ARROSTI

TEMPERATURA D'ASSAGGIO

18-19°C

WWW.MONTETONDO.IT

