



FARINA
VINI PREGIATI IN VALPOLICELLA

VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE DOC

Grande vino rosso ottenuto nel rispetto della tradizione e del territorio. La prima fermentazione avviene in autunno, dopo la vendemmia. All'inizio della primavera viene fatto rifermentare (ripassato) sulle vinacce dell'Amarone ancora intrise di vino, dalle quali estrae maggiore struttura, personalità, aromi e colore.

VITIGNI:	50% Corvina, 15% Corvinone, 20% Rondinella, 5% Molinara, 10% Oseleta
UBICAZIONE VIGNETI:	Colline di San Pietro in Cariano e Sant'Ambrogio di Valpolicella
ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA:	Nord-Sud/Ovest, 300 m. slm.
SUOLO:	Vulcanico-Calcareo
FORMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ DI IMPIANTO:	Pergola veronese 3700 viti/ha.
VENDEMMIA:	Raccolta manuale dell'uva da metà settembre
VINIFICAZIONE:	Pigiatura e diraspatura delle uve subito dopo la raccolta. Fermentazione con buona macerazione e almeno due rimontaggi giornalieri, svinatura e travasi fino alla rifermentazione sulle vinacce dell'Amarone in gennaio (Ripasso). Il vino si carica così di colore, struttura e alcole.
AFFINAMENTO:	100% botti di rovere di Slavonia, successivo affinamento in bottiglia
NOTE ORGANOLETTICHE:	Colore rosso rubino. Intenso al naso, con aromi di pepe, cuoio, marmellata di ciliegie e prugne, liquirizia e zenzero, al palato risulta ben strutturato, vigoroso, armonico.
DATI ANALITICI:	Alcol: 13,50% vol. Zuccheri: 7 g/l Acidità Totale: 5,80 g/l Acidità Volatile: 0,45 g/l Estratto Secco: 29,30 g/l
FORMATO (Lt):	0,750
ABBINAMENTI:	Eccellente con carni e formaggi stagionati in genere