

Valpolicella Ripasso Classico Superiore

Denominazione di
Origine Controllata

Vitigno

Corvina, Corvinone, Rondinella.

Zona di produzione

I vigneti sono situati nel fertile grembo della gentile zona collinare della Valpolicella Classica che circondano il paese di Sant'Ambrogio della Valpolicella. La forma di allevamento dei vigneti è il Guyot per un'intensità di 4.000 ceppi a ettaro.

Caratteristiche sensoriali

Delicati aromi di frutta a bacca rossa sotto spirito con accordi speziati al naso, morbidezza e profondità in bocca fanno di questo vino un ideale compagno per arrostiti, bolliti e selvaggina.



ZANE

Vinificazione ed affinamento

Una lenta fermentazione alcolica, di 20 giorni, condotta sin dall'inizio a bassa temperatura, con 3 rimontaggi giornalieri e 2 délestages. Tra febbraio e marzo successivi alla vendemmia poi si completa la fermentazione con l'antico metodo del ripasso del vino sulle vinacce dell'Amarone e/o del Recioto. L'affinamento è poi in botte di rovere da 1.300 a 5.000 l. per 18-24 mesi. Seguono poi almeno tre mesi di affinamento in bottiglia.

**Azienda Agricola
BOSCAINI CARLO**

