

Valpolicella Classico Superiore Ripasso

Denominazione di
Origine Controllata
e Garantita

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**

