

Azienda Agricola
BOSCAINI CARLO



Valpolicella DOC Classico Superiore Ripasso Zane

Sulle pendici delle colline che circondano il paese di Sant'Ambrogio della Valpolicella, nella zona classica, dalla sapiente mescolanza di uve Corvina, Corvinone e Rondinella, con l'antico metodo del Ripasso che prevede la rifermentazione sulle vinacce dell'Amarone, nasce "Zane". 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 arrosti, bolliti e selvaggina.

VITIGNI: Corvina 50%, Corvinone 40%, Rondinella 10%

PROVENIENZA: i vigneti si trovano nell'area denominata Zane

TIPO ALLEVAMENTO VITI: guyot

DENSITA' DI IMPIANTO: 4000 ceppi/Ha

PRODUZIONE PER ETTARO: 120 q.li/Ha

TECNICHE DI VINIFICAZIONE: la fermentazione dura 20 giorni con 3 rimontaggi giornalieri e 2 délestages. Tra febbraio e marzo completa rifermentazione sulle vinacce dell'Amarone e/o del Recioto

TEMPO DI MATURAZIONE IN BOTTE: 18 - 24 mesi

AFFINAMENTO: in botti di Rovere di 1500-3000-5000 litri

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 6 mesi

DATI ANALITICI: grado alcolico 14% vol., acidità totale 5,5/5,70 g/l, estratto seco 31/33 g/l

CONSIGLI: conservare la bottiglia al buio non oltre i 20°C per un minimo di 5 fino a un massimo di 10 anni

BOTTIGLIA: bordolese 0,75 lt (disponibile anche nel formato da 1,5 lt.)

Distribuito da


Philarmonica