

Montecariano

MONTECARIANO.IT

VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE DOC



CLASSIFICAZIONE

Dop/Doc

TERRITORIO

Valpolicella Classica.

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

San Pietro in Cariano, zona pede-collinare.

TIPOLOGIA

Vino rosso secco.

VITIGNI

Corvina e Corvinone 65%, Rondinella 25%, Molinara, Croatina, Oseleta 10%.

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

Vendemmia: verso fine settembre e inizio ottobre, nel rispetto della maturità tecnologica e fenologica.

Tecnica del Ripasso: antica tecnica per un vino nuovo che consiste nel rifermentare il vino Valpolicella Superiore sulle bucce ancora in fermentazione del Recioto. Verso la fine di gennaio la selezione del Valpolicella Classico Superiore, che possiede caratteristiche più marcate di acidità e tannicità, viene "ripassata" per ottenere un vino più elegante, di carattere e morbido al palato.

1ª fermentazione: l'uva diraspata e pigiata in maniera soffice fermenta in apposite vasche di acciaio inox, con follature continue e ossigenazioni con rimontaggi e delastage a temperatura controllata 18°-24° C per 20 gg.

2ª fermentazione: il vino rifermenta a fine gennaio facendo follature continue del cappello e ossigenazioni con rimontaggi e delastage a temperatura controllata 22°-25° C per 20 gg.

Maturazione: in barili rovere di slavonia per 24 mesi.

Affinamento: 6 mesi in bottiglia.