



VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO

"Campo Carlin"



UVE: CORVINA 60%, CORVINONE 20%, RODINELLA 10%, MOLINARA 10%

TIPO DI TERRENO: CALCAREO, ARGILLOSO.

ZONA DI PRODUZIONE: VIGNETI DI PROPRIETÀ IN COLLINA (350M S.L.M.) A S. GIORGIO DI VALPOLICELLA, ALTAMENTE VOCATI, CON ESPOSIZIONE A SUD.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT.

VENDEMMIA: FINE SETTEMBRE, UVA RACCOLTA MANUALMENTE E CERNITA.

VINIFICAZIONE: LA TECNICA DEL RIPASSO, DA SEMPRE EFFETTUATA NELLA NOSTRA CANTINA, CONSISTE NEL FAR RIFERMENTARE CON LE VINACCE DELL'AMARONE APPENA OTTENUTO, IL VALPOLICELLA D'ANNATA. IN QUESTO MODO IL VINO A CONTATTO CON LE BUCCE CHE DERIVANO DALLE UVE MESSE AD APPASSIRE PER CIRCA 3 MESI, ANCORA RICCHE DI ZUCCHERI E AROMI, ACQUISISCE MAGGIORE STRUTTURA E COMPLESSITÀ.

AFFINAMENTO: PER 4 ANNI E MEZZO IN BOTTI DI ROVERE ED ULTERIORE COMPLETAMENTO IN BOTTIGLIA PRIMA DELLA COMMERCIALIZZAZIONE.

Note degustative:

COLORE: ROSSO RUBINO TENDENTE AL GRANATO.

PROFUMI: INTENSE NOTE DI CILIEGIA, DI MORA DI ROVO, CON MEMORIE DI SPEZIE.

GUSTO: DI NOTEVOLE CORPOSITÀ, POTENTE MA ARMONICO CON ELEGANTI VENATURE SPEZiate, TRACCE DI AMARENA E SENTORI DI FRUTTA SELVATICA. L'ALCOLICITÀ SI SPOSA CON LA STRUTTURA E L'ELGANZA DEI TANNINI.

ABBINAMENTO: VINO MOLTO VERSATILE SI PUÒ CONSUMARE A TUTTO PASTO CON PIATTI A BASE DI CARNE E PRIMI SAPORITI. OTTIMO CON FORMAGGI STAGIONATI.

ALCOOL: 15.5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°