

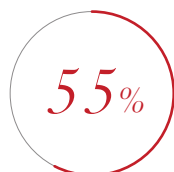
Valpolicella Ripasso Classico Superiore

LE MURAIE DOC

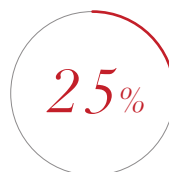


RECCHIA

DAL 1906



Corvina
Veronese



Corvinone



Rondinella

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE E TECNICHE DEL VINO

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA E CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Da vigneti collinari, nel cuore della Valpolicella Classica. Zona pedo-collinare con altitudine compresa tra 200 e 350 m s.l.m. Le viti vengono coltivate su terrazze naturali, sostenute da muri a secco, in gergo "Marogne", in una condizione microclimatica del tutto particolare, legata alla presenza della roccia madre. Terreno argilloso e calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola con densità di circa 3.500 ceppi per ettaro.

RESA PER ETTARO

Da una resa di 6.000 kg di uva per ettaro vengono prodotti circa 35 ettolitri di vino.

EPOCA E CONDUZIONE DELLA VENDEMMIA

Raccolta delle uve esclusivamente manuale effettuata nei primi giorni del mese di ottobre. Le uve vengono immediatamente vinificate.

VINIFICAZIONE

Diraspatura e pigiatura delle uve. La macerazione ha una durata di circa 10 giorni ed avviene alla temperatura controllata di 10°C. La seconda fermentazione viene effettuata in febbraio-marzo sulle vinacce di Recioto ad una temperatura di 18°-20° C per circa 15-20 giorni. Si effettuano rimontaggi periodici. La fermentazione è tradizionale, viene effettuata in vinificatori di acciaio.

MATURAZIONE

Permanenza in serbatoi di acciaio per 4 mesi. Successivo trasferimento in legno e maturazione per 18 mesi.

AFFINAMENTO

Affinamento in bottiglia per 4 mesi.

SHELF LIFE

Conservabile per 4-6 anni.

PROFILO ORGANOLETTICO E DATI TECNICI

COLORE

Colore rosso rubino carico.

PROFUMO

Profumo caratteristico, intenso, di mora, cannella.

SAPORE

Gusto pieno, armonico, vellutato, rotondo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°-20°C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si accompagna a qualsiasi piatto di carne, selvaggina, grigliate e arrosti. Formaggi stravecchi. Ottimo anche da solo per apprezzarne la piacevole complessità.

FORMATI DISPONIBILI

375ml, 750 ml, 1500 ml, 3000 ml

DATI ANALITICI MEDI

Gradazione alcolica: 14,50% vol

Zuccheri riduttori: 4 g/l

Estratto non riduttore: 30 g/l

Acidità totale: 6,00 g/l

pH: 3,5