

# Valpolicella Ripasso Classico Superiore **DOC**

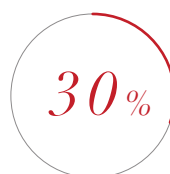


**RECCHIA**

DAL 1906



**Corvina  
Veronese**



**Corvinone**



**Rondinella**

## **CARATTERISTICHE PRODUTTIVE E TECNICHE DEL VINO**

### **COLLOCAZIONE GEOGRAFICA E CARATTERISTICHE DEL VIGNETO**

Da vigneti siti nella Valpolicella Classica. Zona pedo-collinare con altitudine compresa tra 150 e 350 m s.l.m. Terreno argilloso e calcareo.

### **SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Pergola doppia veronese con densità di circa 3.300 ceppi per ettaro.

### **RESA PER ETTARO**

Da una resa di circa 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 quindici 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 20°C. La seconda fermentazione viene effettuata tra gennaio-febbraio sulle vinacce di Amarone ad una temperatura di 18 -20°C per circa 10-15 giorni. La fermentazione è tradizionale, viene effettuata in vinificatori di acciaio inox.

### **MATURAZIONE**

Permanenza in serbatoi di acciaio per 2 mesi. Successivo trasferimento in legno e maturazione per 12 mesi.

### **AFFINAMENTO**

Affinamento in bottiglia per 4 mesi.

### **SHELF LIFE**

Conservabile per 3-5 anni.

## **PROFILO ORGANOLETTICO E DATI TECNICI**

### **COLORE**

Colore rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento.

### **PROFUMO**

Profumo intenso, fruttato, di confettura, speziato.

### **SAPORE**

Gusto pieno, armonico, vellutato, rotondo.

### **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

18°C.

### **ABBINAMENTI GASTRONOMICI**

Si accompagna a qualsiasi piatto di carne, selvaggina, grigliate e arrosti. Formaggi stravecchi.

### **FORMATI DISPONIBILI**

375ml, 750 ml, 1500 ml, 3000 ml

### **DATI ANALITICI MEDI**

Gradazione alcolica: 14,5%vol

Zuccheri riduttori: 3,5 g/l

Estratto non riduttore: 29 g/l

Acidità totale: 5,70 g/l

pH: 3,45