

VALPOLICELLA RIPASSO 2014 SUPERIORE DOC “GRAN LOMBARDO”



Zona di produzione	Comune di Verona – Località Quinzano
Altezza vigneti	450 m slm
Uve	corvina, corvinone, rondinella, croatina
Età delle vigne	6-9 anni
Sistema di allevamento	guyot
Densità impianto	5000/ha
Resa	42 q.li ha
Vinificazione	Pigia-diraspatura soffice per circa 12 giorni. Rifermentazione della massa liquida con una seconda macerazione sulle vinacce integre. Lunga maturazione in botti di rovere di Slavonia, dove rimane per 12 mesi. Viene poi lasciato affinare per altri 6 mesi in bottiglia.
Affinamento	in legno
Quantità prodotta	8.000 bottiglie
Esame organolettico	Colore: Rosso rubino intenso con riflessi violacei Profumo: bouquet raffinato con profumi di sottobosco e confettura. Leggere note speziate. Sapore: Armonico, intenso, con tannino morbido. Sentori di ciliegia matura e note di spezie leggere.
Alcool	14,00 % Vol.
Acidità	5,20 g/l
Zuccheri residui	5 g/l
Abbinamento	arrosti, selvaggina, carni rosse alla brace e formaggi di media stagionatura.
Temperatura di servizio	16° C – 18 ° C, curando di aprire la bottiglia almeno un'ora prima
Potenziale di invecchiamento	6– 10 anni
Bottiglia	reginetta
Cartone	6 bottiglie
Capacità	0,75 l