



vin
na
tr
r



Valpolicella Ripasso Superiore DOC 2022

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Corvinone, Molinara e Oseleta.

Vigneti: Le uve provengono esclusivamente da vigneti coltivati in agricoltura biologica.

Tipologia di terreno: Calcareo e argilloso, altitudine 180 mt s.l.m.

Periodo di raccolta: Uve fresche raccolte a mano nella prima metà di Settembre.

Vinificazione: Le uve fresche, appena raccolte vengono subito pigiate in tini di rovere dove inizia la fermentazione spontanea, con il solo controllo della temperatura. Al termine della fermentazione, il vino ottenuto riposa in cemento in attesa della pigiatura del Recioto che avverrà nei primi giorni di Gennaio. Ottenuto quest'ultimo verrà effettuato il "Ripasso", una lavorazione tradizionale che consiste nel mettere a contatto per alcuni giorni, il vino nuovo con le bucce del Recioto ricche di colore, zuccheri e sostanze aromatiche tipiche dell'appassimento al fine di ottenere un vino più importante, morbido e profumato. Affinamento in botticelle di rovere per almeno 30 mesi. Imbottigliato non filtrato e con basso contenuto di solfiti.

Descrizione: Colore rosso rubino dai tenui riflessi aranciati. Al naso è diretto, frutti rossi maturi si fondono alla spezia del rovere, leggero cacao. Al gusto è avvolgente, morbido, ritorno di frutta croccante, bacche rosse e ciliegia.

Gastronomia: Vino di media struttura, ben bilanciato. Ideale ad accompagnare secondi piatti, come coniglio, arrosti e carni alla brace. Ottimo calice di accompagnamento a taglieri di salumi misti e formaggi non troppo stagionati. Temperatura di servizio 16-18 gradi.

Dati analitici:

Alcol: 13,50% vol

Zuccheri: 2,1 g/l

Acidità totale: 6,52 g/l

pH: 3,30

Anidride solforosa totale inferiore a: 40 mg/l

Agricola Montenigo
Via delle Rive 3/A
37141 Verona

T +39 392 1492330
T +39 345 1442692
info@montenigo.it

