



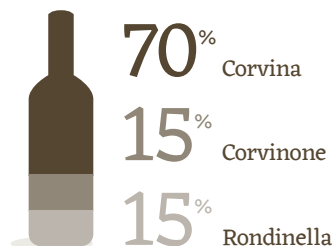
VALPOLICELLA RIPASSO DOC CLASSICO SUPERIORE BIOLOGICO

Dai vigneti a conduzione biologica situati sulle colline più alte in Valpolicella Classica nasce questo vino autentico che rispecchia i valori di tradizione e sostenibilità alla base della filosofia produttiva di Cantina Valpolicella Negrar.

Colore: rosso rubino carico. Profumo: complesso, di frutta rossa, vinoso e speziato. Sapore: armonico, pieno e vellutato, con giusto equilibrio tra tannini e consistenza acida.



UVAGGIO



TIPOLOGIA

Vino rosso secco



FORMATO

750 ml



TEMP. SERVIZIO

16° | 18° C



GRADO ALCOLICO

13,50% vol

IL VIGNETO

Il vino attualmente viene prodotto da 2 vigneti biologici, certificati nella Valpolicella Classica. Il primo è situato nella vallata di Negrar, a 250 metri s.l.m. con esposizione sud/ sud-ovest. Il secondo si trova a Mazzurega (Fumane) a 450 metri s.l.m. con esposizione sud-ovest. Tipologia del terreno: variabile, argillo-limoso, mediamente calcareo e ricco di scheletro. Vigneti inerbiti. Sistema di allevamento: pergoleta veronese. Età delle viti in produzione: da 6 a 40 anni a Negrar; da 3 a 40 anni a Mazzurega. Carico di gemme per ceppo: 18. Densità di impianto: da 2.500 (per i vigneti più vecchi) a 3.500 viti (per i nuovi impianti) per ettaro. Resa per ettaro: 60 hl.

ABBINAMENTI IN CUCINA

Si abbina molto bene a tutti i tipi di carne rossa, sia alla brace sia brasati. Ottimo con i piatti della tradizione gastronomica veronese, come Pastissada de caval, lesso con Pearà e lasagnette al tartufo nero del Baldo. Temperatura di servizio: 16-18 °C.

ANNATA 2018

Un'annata caratterizzata da una abbondante produzione di qualità. L'andamento stagionale è stato nel complesso molto buono, con i mesi di luglio e agosto caratterizzati da un miglioramento delle condizioni meteo e il calo degli eventi piovosi frequenti in maggio e giugno. Una vendemmia leggermente anticipata iniziata nella prima decade di settembre, con alcune zone colpite da abbondanti piogge proprio poco prima della raccolta. Le uve sono sane, integre, con buon tenore zuccherino.

LA PRODUZIONE

Vendemmia: inizio Ottobre con selezione esclusivamente manuale. Pigiatura con diraspatura delle uve. Fermentazione alla temperatura da 25 a 28 °C. Macerazione per 10 giorni con follature programmate alla frequenza di 3 al giorno. Conservazione in acciaio fino a Febbraio. Ripasso sulle vinacce dell'Amarone con contatto per 15 giorni alla temperatura di 15 °C, con follature giornaliere. Fermentazione malolattica completa. Affinamento in legno poi in bottiglia. Stabilizzazione: naturale.

	BOTTIGLIA BOTTLE	GL 70 vetro incolore / colorless glass	RACCOLTA VETRO GLASS COLLECTION	
		GL 71 vetro verde / green glass		
	TAPPO BOTTLE CAP	FOR 51 sughero / cork	RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA DEDICATED SEPARATE WASTE COLLECTION	
		C/ALU 90 tappi a vite in Alluminio / screw cap		RACCOLTA ALLUMINIO ALUMINIUM COLLECTION
		LDPE 04 tappi sintetici / synthetic caps		RACCOLTA PLASTICA PLASTIC COLLECTION
	CAPSULA CAPSULE	C/PVC 90 capsule termoretraibili in PVC PVC heat shrink capsules	RACCOLTA PLASTICA PLASTIC COLLECTION	
		C/PETG 90 C/PET 90 capsule termoretraibili in PET shrink caps in PET		
		C/ALU 90 capsule Polilaminato - Alluminio Polylaminato - Aluminum capsules		RACCOLTA ALLUMINIO ALUMINIUM COLLECTION
	CARTONI CARDBOARD	PAP 20 cartoni contenitori per bottiglie cardboard containers for bottles	RACCOLTA CARTA PAPER COLLECTION	
	ALVEARI HIVES	PAP 20 separatori di bottiglie per cartoni bottle separators for cardboard	RACCOLTA CARTA PAPER COLLECTION	
	CASSA CASE	FOR 50 cassa di legno / wooden case	RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA DEDICATED SEPARATE WASTE COLLECTION	
	LATTINA CAN	ALU 41 lattina / can	RACCOLTA ALLUMINIO ALUMINIUM COLLECTION	
	VELINA TISSUE PAPER	PAP 22 carta velina per bottiglia tissue paper for bottle	RACCOLTA CARTA PAPER COLLECTION	
	PENDAGLIO PENDANT	PAP 22 pendaglio per bottiglia pendant for bottle	RACCOLTA CARTA PAPER COLLECTION	
	ASTUCCIO CASE	PAP 20 astuccio in cartone cardboard case	RACCOLTA CARTA PAPER COLLECTION	
VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE CHECK THE PROVISIONS OF YOUR MUNICIPALITY				