



GIUSTI WINE

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC



Dalla zona della Valpolicella, vengono raccolte le uve Corvina, Corvinone e Rondinella che vinifichiamo e "ripassiamo" secondo la tradizione sulle vinacce dell'Amarone, ottenendo così un vino che ricorda la storia di una delle regioni vitivinicole italiane più rinomate al mondo.

Vitigno: Corvina, Corvinone e Rondinella

Zona: Collinare della Valpolicella ad un'altitudine di 200 metri s.l.m.

Terreno: Terreno calcareo ricco di scheletro e ben drenato

Allevamento: Pergola veronese

Densità: circa 4.000 piante per ettaro

Vinificazione: Le uve vengono vinificate in maniera tradizionale nella prima decade di Ottobre in tank in acciaio. Nel mese di Febbraio tale vino viene fatto rifermentare sulle vinacce delle uve dell'Amarone secondo l'antica tecnica del "Ripasso".

Invecchiamento: in botti di rovere per un periodo di circa 12 mesi ed un affinamento in bottiglia di minimo 6 mesi prima dell'immissione in commercio.

Alcool effettivo: % vol. 13.50 ± 0.50

Zuccheri: g/l 5.00 ± 1.0

Acidità totale: g/l 5.60 ± 0.50

Profilo sensoriale

Il colore è rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento.

Il profumo è intenso con note speziate e frutti rossi. In bocca è vellutato e corposo con tannini morbidi ed eleganti.

Abbinamenti: Ottimo in abbinamento con primi piatti, arrosti e carni rosse. Si consiglia di stappare almeno 0.5 ora prima del servizio.

Temperatura di servizio: 17 - 19 ° C