



GIUSTI WINE



VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC

Vitigno: Corvina, Corvinone e Rondinella

Zona: collinare della Valpolicella Classica ad una altitudine di 150-200 m.s.l.m.

Terreno: Terreno calcareo e vulcanico

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".

Affinamento: 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. 14,00 ± 0,50

Zuccheri: g/l 5,00 ± 2,0

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

Premi ottenuti



90 Pt.

I Migliori Vini Italiani - Luca Maroni

Soc. Ag. Giusti Dal Col srl Via Arditi 14/A - 31040 Nervesa della Battaglia (TV) - Italia

Tel. +39.0422.720198 - E-mail: welcome@giustiwine.com | giustiwine.com

IG @giusti_wine | FB @giustiwine