

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE



Denominazione	Valpolicella Ripasso Superiore DOC Falezze
Colore	rosso rubino acceso tendente al granato
Aroma	elegante floreale e speziato
Gusto	pieno e vellutato corposo e persistente. In bocca si sente un ottimo equilibrio tra tannicità e mineralità
Bottiglia	bordolese, numerata a mano
Chiusura	sughero naturale monopezzo, selezionato e garantito (difetto < 0,5% a livello molecolare)
Vitigni	Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Oseleta

Zona di produzione Valpolicella

Microzona Comune di Mezzane, terroir Falezze

Geografia terreno collinare

Altitudine 200–250 m s.l.m.

Esposizione SO-NE

Tipologia di terreno calcareo con pietrosità moderata, in alcuni punti elevata, ricco di scheletro e ben drenato

Sistema di allevamento tradizionale, a pergola veronese

Età delle viti circa 60 anni

Vendemmia raccolta manuale in cassetta per plateau, con selezione dei grappoli

Periodo Settembre–Ottobre

Appassimento naturale non forzato, in fruttai, per circa un mese

Vinificazione tra Novembre e Dicembre prima fermentazione, segue seconda fermentazione sulle vinacce ottenute dalla vinificazione dell'Amarone

Fermentazione in acciaio, a temperatura controllata

Durata circa due settimane, con numero ridotto di rimontaggi

Affinamento maturazione in tonneau da 500L di rovere francese a media tostatura, in parte nuove, in parte di primo passaggio; segue lungo affinamento in bottiglia

Formati 0,375L - 0,750L - 1,5L - 5L



Annata	2011	2012	2013	2014	2015
Bottiglie prodotte	circa 6000	5000	6340	6200	5100
Gradazione	14,0% Vol.	15,0% Vol.	14,5% Vol.	14,0% Vol.	15,0% Vol.
Acidità totale	5,00 g/L	5,05 g/L	5,39 g/L	5,37 g/L	5,30 g/L
Estratto totale	34.30 g/L	32.60g/L	30.14 g/L	30.50 g/L	30.50 g/L
Zuccheri riduttori	4.00 g/L	3.00 g/L	2.60 g/L	2.80 g/L	3.10 g/L
Contenuto SO₂	<45 mg/L	<45 mg/L	<50 mg/L	<70 mg/L	<70 mg/L