

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE



Appellation	Valpolicella Ripasso Superiore DOC Falezze
Robe	Rouge rubis vif tirant sur le grenat
Arôme	Floral élégant et épicé
Goût	Ample et velouté, corsé et persistant. En bouche, on ressent un excellent équilibre entre les tanins et la minéralité
Bouteille	Bordelaise, numérotée à la main
Bouchon	Liège naturel monobloc, sélectionné et garanti (défaut <0,5 % au niveau moléculaire)
Raisins	Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Oseleta

Zone de production	Valpolicella
Micro-zone	Commune de Mezzane, terroir de Falezze
Géographie	terrain vallonné
Altitude	200-250m au-dessus du niveau de la mer
Exposition	SO-NE
Type de sol	calcaire moyennement pierreux, élevé par endroits, riche en squelette et bien drainé
Système de palissage	traditionnel, avec pergola Veronese
Âge des vignes	environ 60 ans
Vendanges	récolte manuelle en caisses par plateau, avec sélection des grappes
Période	Septembre–octobre
Séchage	Naturel non forcé, au séchoir, pendant environ un mois
Vinification	entre novembre et décembre première fermentation, suivie d'une seconde fermentation sur le marc issu de la vinification de l'Amarone
Fermentation	en acier, à température contrôlée
Durée	Environ deux semaines, avec un nombre réduit de remontages
Affinage	Maturation en tonneaux de chêne français moyennement torréfié de 500L, en partie neufs, en partie premier passage ; il s'ensuit un long affinage en bouteille
Formats	0,375L - 0,750L - 1,5L - 5L



Millésime	2011	2012	2013	2014	2015
Bouteilles produites	circa 6000	5000	6340	6200	5100
Alcool	14,0% Vol.	15,0% Vol.	14,5% Vol.	14,0% Vol.	15,0% Vol.
Acidité totale	5,00 g/L	5,05 g/L	5,39 g/L	5,37 g/L	5,30 g/L
Extrait total	34.30 g/L	32.60g/L	30.14 g/L	30.50 g/L	30.50 g/L
Sucres réducteurs	4.00 g/L	3.00 g/L	2.60 g/L	2.80 g/L	3.10 g/L
Contenu SO₂	<45 mg/L	<45 mg/L	<50 mg/L	<70 mg/L	<70 mg/L