

# VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE



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

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



<b>Annata</b>	2012	2013	2014	2015	2016	2017
<b>Bottiglie prodotte</b>	5000	6340	6200	5100	6250	3077
<b>Gradazione</b>	15,0% Vol.	14,5% Vol.	14,0% Vol.	15,0% Vol.	14,4% Vol.	14,7% Vol.
<b>Acidità totale</b>	5,05 g/L	5,39 g/L	5,37 g/L	5,30 g/L	5,50 g/L	5,38 g/L
<b>Estratto totale</b>	32.60g/L	30.14 g/L	30.50 g/L	30.50 g/L	28.90 g/L	30.80 g/L
<b>Zuccheri riduttori</b>	3.00 g/L	2.60 g/L	2.80 g/L	3.10 g/L	2.50 g/L	3.40 g/L
<b>Contenuto SO<sub>2</sub></b>	<45 mg/L	<50 mg/L	<70 mg/L	<70 mg/L	<69 mg/L	<44 mg/L