

Montecariano

VALPOLICELLA RIPASSO

CLASSICO SUPERIORE DOC

Certificazione: produzione integrata

VITIGNO

Corvina e Corvinone 65%, Rondinella 25%, Molinara, Croatina, Oseleta 10%.

SUOLO

Calcareo-argilloso di origine quaternaria, ricco di componenti organiche e macroelementi.

VENDEMMIA

A inizio ottobre.

VINIFICAZIONE

Antica tecnica per un vino nuovo che consiste in una seconda fermentazione del vino Valpolicella sulle bucce ancora in fermentazione del Recioto nel mese di gennaio a una temperatura controllata per circa 20 giorni.

MATURAZIONE IN LEGNO

In barili di rovere di slavonia-francese per circa 24 mesi.

AFFINAMENTO

6 mesi in bottiglia.

NOTE SENSORIALI

Colore rosso rubino intenso con riflessi granati. L'aroma di ciliegia, mora e mirtillo evolve in suadenze di caffè e liquirizia. In bocca si rivela armonico e ben bilanciato, rotondo e vellutato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto con risotti della nostra tradizione, con carni rosse, brasati e formaggi a pasta dura.

