"SECCAL"

VALPOLICELLA RIPASSO DOC CLASSICO SUPERIORE



WEINBESCHREIBUNG

Farbe: starkes Rubinrot.
Geruch: intensiv, elegant, mit Duftnoten von reifen Pflaumen und Kirschen, und Gewürzen.
Geschmack: körperreich, ausgeglichen, rund, mit langem anhaltendem Nachgeschmack.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Gerichte: würziger erster Gang, rote Fleischsorten und Käse.

WEINBEREITUNG

1. Gärung: spontan, mit autochthonen Hefen, in Edelstahlbehältern für 12 Tage, in Oktober.
2. Gärung: spontan, mit autochthonen Hefen, auf die Maische von Amarone Trestern, in Edelstahlbehältern für 8 Tage, im Winter.
Ausbau: 16 Monate in slawonischen Eichenfässern.
Flaschenverfeinerung: 4 Monate.

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 13,50% vol
Totalsäure: 5,80 gr/lt
Trockenextrakt: 28,00 gr/lt

LESE

Per Hand

TRAUBENSORTEN

70% Corvina, 20% Rondinella, 5% Molinara, 5% Croatina

13,5% vol	18°	16 m	4 m

Soc. Agr.NICOLIS srl - Via Villa Girardi, 29 - 37029 San Pietro in Cariano (VR) - 045 7701261 - info@vininicolis.com - www.vininicolis.com