



"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

ERTRAG PRO HEKTAR

75 hl/ha

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 Tresteren, 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/l

Trockenextrakt: 28,00 gr/l

LESE

Per Hand

TRAUBENSORTE

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



13,5% vol



20°



16 m



4 m