



"SECCAL"

VALPOLICELLA RIPASSO DOC CLASSICO SUPERIORE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore: rosso rubino carico

Profumo: intenso, elegante, con sentori di prugne e ciliegie mature e spezie

Sapore: corposo, equilibrato, avvolgente e di ottima persistenza

CONSIGLI GASTRONOMICI

Cibi: primi piatti saporiti, secondi piatti di carni miste e formaggi

RESA PER ETTARO

75 hl/ha

VINIFICAZIONE

1° Fermentazione: spontanea, con lieviti autoctoni, in vasche d'acciaio per 12 giorni, ad ottobre

2° Fermentazione: spontanea, con lieviti autoctoni, sulle vinacce dell'Amarone, in vasche d'acciaio per 8 giorni, ad inverno inoltrato

Maturazione: 16 mesi in botti di rovere di Slavonia

Affinamento in bottiglia: 4 mesi

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 13,50% vol

Acidità totale: 5,80 gr/lit

Estratto secco netto: 28,00 gr/lit

VENDEMMIA

Manuale

VITIGNI

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



13,5% vol



20°



16 m



4 m