



## VALPOLICELLA DOC CLASSICO

Acest Valpolicella Ripasso este realizat cu struguri cultivați în zona Valpolicella Classica. Stilul său evidențiază cel mai tipic și tradițional profil al vinurilor din Valpolicella: structura sa bine distribuită și armonia dintre senzațiile aromatice, olfactive și gustative creează un stil inconfundabil de sobrietate și eleganță.

**Culoare:** roșu rubiniu intens.

**Buchet:** complex, vinos și picant, cu note de fructe roșii.

**Gust:** armonios, plin și catifelat, cu echilibru perfect între taninuri și aciditate.

### PODGORIA

Situată în inima zonei Valpolicella Classica, în orașul Roselle, pe dealurile din Negrar. Altitudine între 250 și 450 de metri deasupra nivelului mării. Expunere în mare parte spre sud-est. Tipul de sol: în principal argilos și uneori calcaros.

Viță de vie înierbată. Sistem de susținere: pergolă veroneză. Vârsta viței de vie: de la 15 ani la 25 ani.

Încărcarea mugurilor pe butași: 18. Densitatea de plantare: 3.300/3.500 plante la hectar.

Randament la hectar: 70 hl.

### PROCESUL DE PRODUCȚIE

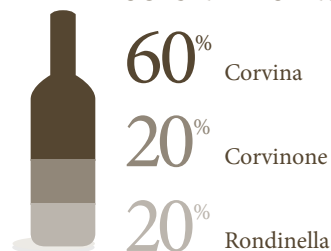
Recoltare: începutul lunii octombrie, cules exclusiv manual. Zdrobire cu desciorchinarea strugurilor. Fermentare la o temperatură de 25 până la 28 ° C. Macerare timp de 10 zile cu scufundarea programată a căciulii cu o frecvență de 3 ori pe zi. Păstrare în rezervoare de inox până în luna februarie a anului următor. Apoi refermentare împreună cu boasca de la Amarone la o temperatură de 15 ° C, cu contact pe pielețe timp de 15 zile, cu scufundarea zilnică a căciulii. Fermentație malolactică completă. Maturare în lemn, apoi în sticlă. Stabilizare: naturală.

### ASOCIERI CULINARE

Se potrivește foarte bine cu toate tipurile de carne roșie, atât la grătar, cât și fiartă sau la cuptor. Excelent cu mâncăruri tradiționale veroneze, cum ar fi Pastissada de caval (tocăniță din carne de cal), lesso con Pearà (carne și limbă de vită și carne de găină fierte împreună cu legume) și lasagna cu trufe negre din Baldo.



#### SOIURI DE STRUGURI:



STIL:

**vin roșu sec**



STICLA:

**750ml**



TEMPERATURA  
DE SERVIRE:

**16° | 18° C**



ALCOOL

**12,50% vol**

**Dionisos**

Casa de Vinuri Selectionate

*work of art*