

# DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



## VALPOLICELLA RIPASSO DOC CLASSICO SUPERIORE COLECȚIA PRUVINIANO

Colecția Pruviniano a fost creată pentru a îmbunătăți vinurile realizate cu struguri cultivați în valea Marano, în zona Valpolicella Classica.

De fapt, teritoriile incluse în zona Marano au fost numite "Pruvianiano" până în 1177.

Are o structură densă și o moliciune pe palat, cu un gust prăjit, fructe uscate, și se asociază perfect cu vânatul, carnea la grătar și la cuptor și brânzeturi maturate. Excelent la o conversație după masă.

Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore Pruviniano Collection Domini Veneti are o culoare rășu-rubiniu și beneficiază de o aromă fină și fructată.

Pe palat este cald, corpulent și persistent cu taninuri vii și un postgust de fructe uscate, nuci și migdale prăjite. Ideal cu carne roșie, atât la grătar cât și la cuptor. Serviți-l oaspeților dumneavoastră la 16 - 18°C.

### VIILE

Situate în inima zonei Valpolicella Classica, în cătunul Prognol, pe terase uscate. Altitudine de la 200 la 250 de metri deasupra nivelului mării. Expunere Sud-est, sud-vest. Tipul solului: nisipos-argilos, uneori calcaros. Podgorie înierbată. Sistem de conducere: spalier și parțial pergoletă veroneză. Vârsta viței de vie: 15 ani. Sarcina de muguri pe viță de vie: 9 - 18. Densitatea plantării: 3.300/5.000 de plante la hectar. Randament la hectar: 20 hl.

**ASOCIERI CULINARE** Se asociază foarte bine cu toate tipurile de carne roșie, atât la grătar, cât și la cuptor. Rezistă bine la aroma puternică a vânatului și a brânzeturilor maturate.



### SOIURI DE STRUGURI

60% Corvina

15% Corvinone

15% Rondinella

10% alte soiuri reglementate DOCG



### TIP

Vin roșu sec



### FORMAT

750 ml,  
1500 ml



### TEMP. DE SERVIRE

16-18 °C



### CONȚINUT ALCOOL

13,50% Vol

### PROCESUL DE PRODUCȚIE

Recoltare: La începutul lunii octombrie, cules exclusiv manual. Vinificație: Zdrobire cu dezciorchinarea strugurilor. Macerare timp de 10 zile cu scufundarea căciulii de trei ori pe zi. Temperatura de fermentare de la 25 la 28°C. Conservarea în rezervoare de inox până în februarie, apoi trecut peste boasca de la Amarone și menținut în contact cu aceasta timp de 15 zile la o temperatură de 15°C, cu scufundarea zilnică a căciulii. Fermentație malolactică completă. Maturat în lemn, recipiente de inox și apoi în sticle. Stabilizare naturală.

**Dionisos**

Casa de Vinuri Selecționate

work of art