



VALPOLICELLA RIPASSO
SUPERIORE CLASSICO DOC
BIOLOGICO

Zona di produzione: Comune di Negrar, località San Vito - 45°30'48.36" N, 10°55'46.49" E

Tipologia di terreno: Argilloso con scheletro calcareo bianco

Altezza vigneti: 200 m s.l.m.

Uve: Corvina 50% e Corvinone 20%, Rondinella 25%, Molinara 5%

Eta' delle viti: 15 - 20 anni

Sistema di allevamento: Pergola veronese

Resa: 90 q.li ha

Vendemmia: Prima decade di ottobre- uve raccolte e selezionate a mano in cassette da 20 Kg

Vinificazione: Prima fermentazione nella prima decade di ottobre per 15 gg in acciaio a temperatura controllata; seconda fermentazione a fine gennaio sulle vinacce dell'Amarone per 8 - 10 gg (tecnica del RIPASSO)

Affinamento: In barrique di primo e secondo passaggio per 12 mesi e in botti da 15 HL per altri 10 mesi. In bottiglia per 6 mesi prima della commercializzazione

Bottiglie prodotte: 6000 annue

Degustazione: Colore: rosso rubino vivace

Profumo: ciliegia matura, mora, spezie esotiche, chiodi di garofano, noce moscata.

Sapore: morbido, acceso e raffinato

Abbinamenti: Lasagne al formaggio, pasta al forno, carni bianche alla griglia e in umido

Temperatura di servizio: 18 - 20°C

Potenziale d'invecchiamento: 7 - 8 anni



IT BIO 009
AGRICOLTURA ITALIA

LA DAMA Società Agricola

Via Quintarelli, 39 - 37024 SAN VITO DI NEGRAR (VR) P.i.v.a. 03667360238

Tel: +39 045 6000728 Fax: +39 045 6011442 info@ladamavini.it - www.ladamavini.it