

# VALPOLICELLA RIPASSO

## 2008

**Vigneto:** Le Guaite

**Altitudine:** 350/400 mt. s.l.m.

**Terreno:** Roccia bianca calcarea, roccia calcarea rosa ferrosa, roccia basaltica contenente i minerali olivina e pirossene (20% silicio, fe, al, mg, ca etc, età 50 mil. di anni).

**Tipo uva:** corvina 35%, rondinella 20%, corvinone 35%, altre uve 10% (cabernet, oseleta, coatina).

**Allevamento:** Guyot

**Densità :** 5000 ceppi ha.

Vinificato nel mese di novembre dopo 30-40 giorni di appassimento.

Ripassato sulle vinacce dell'amarone.

Affinamento in barriques di secondo passaggio di rovere francese per 30 mesi, 6 mesi in acciaio e 2 anni in bottiglia.

vol. 16,5%.

**Nome:** Le Guaite Valpolicella Ripasso.

**Descrizione:** al naso intenso, complesso, fine, molto fruttato con una franca nota di balsamico. In bocca è molto equilibrato, con franche note di frutti a bacca rossa (ciliegia matura, prugne, frutti rossi)

**Colore:** rosso rubino con riflessi granati.

Abbinato a piatti di carni rosse, selvaggina etc.

Servirlo a temperatura 18°-20° aprire la bottiglia almeno un ora prima.