

LE GUAITE DI *noemi*

VALPOLICELLA RIPASSO



CATEGORIA: VINO ROSSO SECCO

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC

Denominazione di Origine Controllata

Area:

Mezzane di Sopra (Verona)

Vigneto:

Le Guaite

Altitudine:

450/500 mt. s.l.m.

Terreno:

calcareao bianco, calcareao rosa ferro e basaltico

Uvaggio:

Corvina 35%, Rondinella 20%, Corvinone 35%,
altre uve 10% (vitigni della zona Valpolicella D.O.C.)

Sistema di allevamento:

guyot

Densità per ettaro:

5000 vigne/ha.

Vinificazione e invecchiamento:

le uve vengono raccolte a metà Settembre, fatte
appassire per un mese in fruttai, pigia/diraspatura,
macerazione a freddo, fermentazione con lieviti
selezionati a temperature controllate, seconda
fermentazione sulle vinacce idratate dell'AMARONE,
fermentazione malolattica, affinamento di 36-48 mesi
in barriques francesi di secondo passaggio e dopo
l'imbottigliamento altri 36-48 mesi in bottiglia minimo.

Dati analitici:

alcol 15 - 16 %

residuo zuccherino 0,8 - 2 g/l

acidità totale 5,5 - 7,2 g/l

estratto secco 33 - 39 g/l

Colore:

rosso rubino intenso con riflessi granati

Analisi olfattiva:

note di frutti di bosco, ciliegie rosse, more,

vaniglia, cioccolato, pepe, balsamico

Analisi gustativa:

in bocca si presenta morbido e avvolgente, con
una piacevole sapidità, un'ottima acidità e note
distintive di frutta rossa matura e spezie

Abbinamento:

perfetto con molti primi piatti come pasticci di
carne, formaggi di media stagionatura, bistecche,
brasati

Temperature di Servizio:

16 - 18°C

Formati disponibili:

0,75 L - 1,5 L

Packaging:

- cartone da 6 bottiglie

- scatola da 1 per il magnum

