

DELIBORI

Vigneti e Cantine



VALPOLICELLA RIPASSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CLASSICO SUPERIORE

Zona di Produzione:

I vigneti sono situati nella Valpolicella Classica, prevalentemente nel comune di Fumane

Uve:

Corvina 70%, Rondinella 20%, Corvinone 10%

Vinificazione:

Macerazione e fermentazione a contatto con le bucce per 12 giorni con fermentazione a temperatura controllata (25°). Dopo qualche mese (solitamente a gennaio), si effettua l'operazione del ripasso: il vino viene tenuto a contatto con le vinacce, ancora cariche di zuccheri ed aromi delle uve appassite utilizzate per la produzione dell'Amarone, acquisendo in tal modo maggiore struttura e complessità. Affina in grandi botti di rovere di Slavonia. Ulteriore passaggio in bottiglia prima della commercializzazione

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Al naso presenta intense memorie fruttate di ciliegia, mora e mirtillo, cui si sommano note di spezie. Ben strutturato, asciutto con leggere tracce di confettura di amarena.

Alcol: 14%

Temperatura di servizio 18°/20°

Cristoforetti  *Delibori*

FAMIGLIE, VIGNE E OSPITALITÀ IN TERRA VENETA

Loc. Canova 1 – 37011 Calmasino di Bardolino – Verona – Italia

Tel. +39 045 6260655 – Fax +39 045 7236704

www.cantinedelibori.com

REV. feb/2018