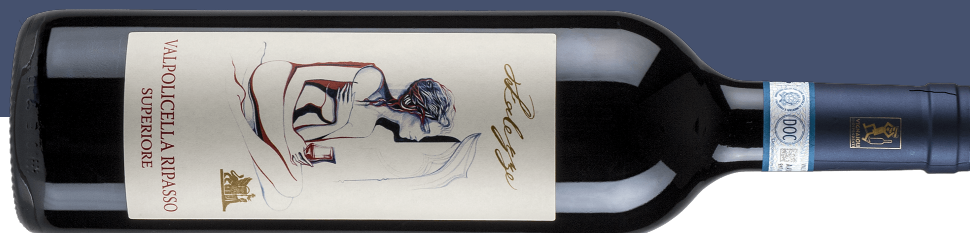


Valpolicella Ripasso Superiore



Denominazione: Valpolicella Ripasso Superiore DOC Falezze

Bottiglia: Bordolese, numerata a mano

Chiusura: Sughero naturale monopezzo, selezionato e garantito (difetto < 0,5% a livello molecolare)

Vitigni: Corvinone 45%, Corvina Veronese 35%, Rondinella 15%, Oseleta 5%

Zona di produzione: Valpolicella

Microzona: Comune di Mezzane, area del Falezze

Geografia: Terreno collinare

Altitudine: 200-250m s.l.m.

Esposizione: SO - NE

Tipologia di terreno: Calcareo, con pietrosità moderata, in alcuni punti elevata, ricco di scheletro e ben drenato

Sistema di allevamento: Tradizionale, a Pergola Veronese

Età delle viti: Circa 60 anni

Vendemmia: Raccolta manuale in cassetta per plateau, con selezione dei grappoli

Periodo: Settembre-Ottobre

Appassimento: Naturale non forzato, in fruttai, per circa un mese

Vinificazione: tra Novembre e Dicembre prima fermentazione, segue seconda fermentazione sulle vinacce ottenute dalla vinificazione dell'Amarone

Fermentazione: In acciaio, a temperatura controllata

Durata: circa due settimane, con numero ridotto di rimontaggi

Affinamento: maturazione di circa 18 mesi in tonneau da 500L di rovere francese a media tostatura, in parte nuove, in parte di primo passaggio; segue affinamento in bottiglia

Annata:	2011	2012	2013
Bottiglie prodotte:	circa 6000	5000	6340
Gradazione:	14.0% Vol.	15.0% Vol.	14.5% Vol.
Acidità totale:	5.00 g/l	5.05 g/l	5.39 g/l
Estratto totale:	34.30 g/l	32.60 g/l	30.14 g/l
Zuccheri riduttori:	4.00 g/l	3.00 g/l	2.60 g/l
Contenuto SO₂ :	<45 mg/l	<45 mg/l	50 mg/l