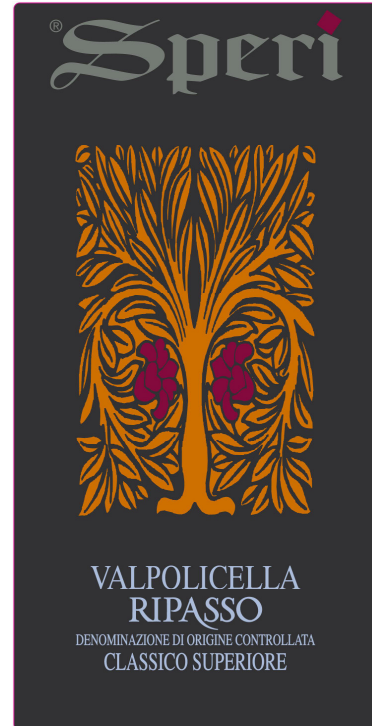


**RIPASSO
VALPOLICELLA D.O.C. CLASSICO
SUPERIORE**

Vino vigoroso e raffinato si fa apprezzare per la splendida armonia di aromi fruttati e toni speziati. Grazie alla sua versatilità si accompagna perfettamente con piatti a base di carne e formaggi.



UVAGGIO	Corvina veronese 70%, Rondinella 20%, Molinara e altre varietà autoctone 10%, tutte provenienti dai vigneti di proprietà Speri.	
VIGNETO	Proprietà dell'azienda Speri dislocate nel cuore della Valpolicella Classica, precisamente nei comuni di San Pietro in Cariano, Fumane e Negrar con altitudine variabile tra i 120 e i 350 m/ s.l.m.	
SISTEMA DI COLTIVAZIONE	Impianto a pergola veronese.	
VENDEMMIA	Raccolta manuale dell'uva da metà settembre a metà ottobre.	
VINIFICAZIONE	Dopo la raccolta immediata pigiatura con pigiadiraspatrice. Macerazione di 8 giorni a temperatura controllata di 20-24° C in serbatoi di acciaio inox. Trasferimento in vasche di cemento vetrificato per il completamento della fermentazione alcolica e malolattica. Durante l'ultima settimana di febbraio segue una rifermentazione (seconda fermentazione) del Valpolicella Classico ottenuto sulle vinacce dell'Amarone per 8 giorni a una temperatura di 15°/18° C. Trasferimento in vasche di cemento vetrificato per il completamento della fermentazione alcolica. Maturazione di 12 mesi in botte da 20 HI e affinamento in bottiglia.	
GRADO ALCOLICO	13,5% vol.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Di colore rosso intenso con sentori di frutta rossa, spezie e cacao. In bocca è caldo e morbido, ben bilanciato da un tannino rotondo.	
ABBINAMENTO GASTRONOMICO	Ideale con piatti a base di carne e formaggi.	
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°C.	
FORMATI	750 ml.	1500 ml.