



DOMINI VENETI

RIPASSO DELLA VALPOLICELLA

Classico SUPERIORE DOC

Collezione Marco Polo

Ce Ripasso, partie de la collection Marco Polo, est produit en quantités limitées. La deuxième fermentation est démarrée avec les raisins de l'Amarone, en obtenant un vin riche et complexe avec des sucres résiduels très bas.

TERRAIN

Situé au cœur de la Valpolicella Classica. Altitude de 300 à 420 mètres au-dessus du niveau de la mer. Exposition principalement sud-est. Type de sol : principalement sur marnes éocènes.

Âge des vignes : 15 à 20 ans. Densité de plantation: 3 300/3 500 pieds par hectare. Rendement par hectare : 60 hl.

VINIFICATION

Foulage et égrappage des raisins. Température de fermentation de 25 à 28 °C. Macération de 10 jours avec pigeages trois fois par jour. Conservation en cuves inox jusqu'en février. Egrappage et mise en contact avec l'Amarone pendant **15 jours** à une température de 15 °C, avec pigeages quotidiens. Mise en fûts fin mai pour environ **9 mois**. Fermentation malolactique complète. Stabilisation : naturelle.

Cépages: Corvina, Corvinone, Rondinella

Alcool: 13,5%

Acidité Totale: 6,0 gr-Lit

Extrait Sec: 27.5 gr-Lit

Sucres résiduels: 0.8 gr-Lit



VINO VIVO

la vie des vins italiens

0046 – Prix Reg: \$41

Prix CDV \$39

Rouge Veneto