



RIPASSO VALPOLICELLA DOC CASALUPO



Le vignoble, situé à 450 mètres d'altitude, s'enracine sur des formations calcaires riches en paillettes rouges et en marbre biancone. La sélection des raisins et les vendanges sont effectuées manuellement durant les deux dernières semaines de septembre afin d'obtenir une maturation parfaite des grappes..

Vinification

Avant d'être élevé, le Valpolicella est refermenté une seconde fois sur le marc d'Amarone et laissé reposer pendant environ **15 à 20 jours**.

L'élevage a ensuite lieu en fûts de chêne de 500/1000 litres pendant **18 mois**. Il est ensuite stabilisé en bouteille pendant 12 mois pour atteindre une maturité optimale.



VINO VIVO
la vie des vins italiens

14,5% Alc. Vol
Cépages: 65% Corvina, 15% Corvinone, 10% Rondinella, 10% Osoleta
Sucres Résiduels: 7,8 gr/l
Acidité Totale: 6,05
Extrait Sec: 30 gr/l

0094 – Prix Reg: \$45
Prix CDV **\$43**
Rouge Veneto