



VALPOLICELLA RIPASSO **CLASSICO SUPERIORE**

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Grande vino rosso ottenuto nel rispetto della tradizione e del territorio. La prima fermentazione avviene in autunno, dopo la vendemmia. All'inizio della primavera viene fatto rifermentare (ripassato) sulle vinacce dell'Amarone ancora intrise di vino, dalle quali estrae maggiore struttura, personalità, aromi e colore.

- VITIGNI:** 50% Corvina, 15% Corvinone, 20% Rondinella,
5% Molinara, 10% Oseleta
- UBICAZIONE**
: Colline di San Pietro in Cariano e Sant'Ambrogio
di Valpolicella
- ALTIMETRIA:** 300 metri slm.
- SUOLO:** Vulcanico-Calcareo
- FORMA
D'ALLEVAM
ENTO:** Pergola veronese
- VENDEMMIA**
: Raccolta manuale dell'uva da metà settembre.
- VINIFICAZIO
NE:** Pigiatura e diraspatura delle uve subito dopo la
raccolta. Fermentazione con rifermentazione
sulle vinacce dell'Amarone in gennaio (Ripasso).
- AFFINAMEN
TO:** 100% botti di rovere di Slavonia, successivo
affinamento in bottiglia.
- CARATTERIS
TICHE
SENSORIALI**
: Colore rosso rubino. Intenso al naso, con aromi
di pepe, cuoio, marmellata di ciliegie e prugne,
liquirizia e zenzero, al palato risulta ben
strutturato, vigoroso, armonico.
- ALCOOL:** 13,50%
- FORMATO:** Bottiglia da 0,750 litri
- ABBINAMEN
TI:** Da proporre con primi piatti saporiti, formaggi
stagionati, carni rosse e bolliti.
- TEMPERATU
RA DI
SERVIZIO:** 16/18°C

AZIENDA AGRICOLA SILENZI DI TERRA SRL

SEDE LEGALE: 20010, Boffalora sopra Ticino (MI), Via Dante 15

SEDE PRODUTTIVA: 25017, Lonato del Garda (BS)

P.iva 09025170961

info@silenziditerra.it



AZIENDA AGRICOLA SILENZI DI TERRA SRL

SEDE LEGALE: 20010, Boffalora sopra Ticino (MI), Via Dante 15

SEDE PRODUTTIVA: 25017, Lonato del Garda (BS)

P.iva 09025170961

info@silenziditerra.it