



## VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE DOC "COSTAMARAN" "I CASTEI"



### **Vitigni:**

Corvina Veronese e Corvinone 70%,  
Rondinella 25%, Molinara 5%.

### **La zona di produzione:**

Valpolicella Classica, vigneto  
Costamaran, comune di Marano  
di Valpolicella, terreno argilloso e  
calcareo.

### **Tecnica di produzione:**

Pigiatrice a rulli con diraspatura, con  
temperature che variano dai 24 ai 28  
°C. Lunga macerazione, seguita da  
separazione, completamento  
malolattica e travasi di pulizia.  
Rifermentazione (RIPASSO) sulle  
vinacce di Amarone dalle quali estrae  
colore e corpo. Maturazione in botte  
grande rovere di Slavonia per circa 18  
mesi.

### **Gradazione alcolica:**

14% Vol

**Colore:** Rosso rubino con riflessi  
granato

**Profumo:** Intenso e complesso di  
marasche sotto spirito, di  
spezie e prugne cotte.

**Sapore:** Complesso, un po' tannico  
che riporta al palato la frutta rossa