

VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE DOC "SAN MICHELE" CA' DEL PIPA



Vitigni:

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

La zona di produzione:

Valpolicella Classica, vigneto Cà del PIPA, 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: Complesso ed intenso, di more, di frutta sciroppata con note di cuoio, cedro e spezie.

Sapore: Leggermente tannico con finale speziato e persistente.

Abbinamenti consigliati:

E' l'accompagnamento ideale a tutte le carni rosse e formaggi.

Temperatura di servizio: 18° C

Bottiglia:

750 ml