

TENUTE
FASOLI



Lorena



VALPOLICELLA RIPASSO

DOC CLASSICO SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Varietà uve: Rondinella, Corvina, Corvinone.

Comuni: San Pietro in Cariano e Fumane 500 m s.l.m.

Densità ceppi: 3300 e 4000.

Sistema di allevamento: Pergola Veronese e Guyot.

Età viti: 40 anni e 8 anni.

Superficie vigneti: 1,5 ha e 1 ha.

Tipologia del suolo: Franco Limoso.

Bottiglie prodotte: 20000/25000.

Vigneto: In conversione al biologico, dal mese di giugno 2019 è biologico.

Vendemmia: Vendemmia a mano in bins da 300 kg con selezione dei grappoli.

Vinificazione: In botti di cemento piccole massimo 25 hl con rifermentazione sulle vinacce dell'amarone.

Affinamento: 7 mesi in botti di cemento piccole, massimo 25 hl e 3 mesi in botti di rovere americano.

Maturazione: 3 mesi in bottiglia.

Caratteristiche: Colore intenso, rosso tendente all'amaranto; dal gusto deciso con sentori di frutta rossa matura, spezie e liquirizia.

Abbinamento: Formaggi speziati, carni bianche, rosse, brasati e stracotti.

Come servire: 16/18° C in ampi calici.

Gradazione alcolica: 14% vol.