



TENUTE  
**FASOLI**  
*Lorena*  
vignaiola



## VALPOLICELLA RIPASSO

DOC CLASSICO SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

**Varietà uve:** Rondinella, Corvina, Corvinone.

**Comuni:** San Pietro in Cariano

**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.