



Corte San Benedetto
Produzione Vini Classici della Valpolicella

VAL PARAJSO

**VALPOLICELLA CLASSICO
SUPERIORE RIPASSO**
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Formato:
750 ml

Vitigni:
Corvina Veronese 65%, Corvinone 20%, Rondinella 15%

Caratteristiche del vigneto:
Da vigneti siti nel comune di Negrar nel cuore della Valpolicella Classica. Zona con altitudine di 100 m s.l.m. Terreno argilloso e calcareo.

Sistema di allevamento:
Pergola doppia.

Età delle viti in produzione:
30 anni.

Densità di impianto:
4.000 viti per ettaro.

Resa per ettaro:
38 hl

Vendemmia e vinificazione:
Il Valpolicella ripasso prende il nome dal particolare metodo usato per la sua produzione. Nel mese di gennaio, il vino ottenuto dalle uve vendemmiate in Ottobre, viene messo a rifermentare (ripassato) sulle vinacce delle uve di Recioto o Amarone. Con questa seconda fermentazione si arricchisce quindi il corpo, il colore ed il grado alcolico del vino ottenuto. Segue un affinamento di 3 anni in botti di rovere di slavonia.

Conservabilità:
Se ben conservato alla temperatura costante di 14-15° C, coricato e in assenza di luce, può mantenere le sue caratteristiche per 10 anni.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso rubino carico

Profumo: complesso, di frutta rossa, vinoso e speziato.

Sapore: in bocca si presenta corposo, generoso, caldo e persistente.

Temperatura di servizio:
Servire ad una temperatura tra i 18°-20° C

Gastronomia:
Si abbina molto bene a primi piatti saporiti, a grigliate di carni miste, arrostiti, cacciagione e formaggi.

Dati analitici del prodotto:
Grado alcolico svolto 14,5 %
Acidità totale 5,90 gr/l
Estratto secco netto 33 gr/l