



Corte San Benedetto

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO

Formato: 750 ml.

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

Caratteristiche e collocazione geografica 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 di 3.000 viti per ettaro.

Resa per ettaro: 84 hl

Vendemmia e vinificazione:

Il Valpolicella ripasso prende il nome dal particolare metodo usato per la sua produzione. Nel mese di febbraio, il vino ottenuto dalle uve vendemmiate in Ottobre, viene messo a rifermentare (ripassato) sulle vinacce delle uve usate per la

produzione del Recioto o Amarone. Con questa seconda fermentazione si arricchisce quindi il corpo, il colore ed il grado alcolico del vino ottenuto.

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.

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

Dati analitici del prodotto in bottiglia:

Grado alcolico svolto 14 %
Acidità totale 5,60 gr/l
Estratto secco netto 30 gr/l



Soc. Agr. Corte San Benedetto

di Lavarini Angelo, Loris & C.

Via Casa Zamboni, 10/A - 37020 Arbizzano di Negrar (VR) Italy - Tel. / Fax 045 6020531
info@cortesanbenedetto.it - www.cortesanbenedetto.it