



NOVAIA



VALPOLICELLA RIPASSO DOC CLASSICO SUPERIORE

14% alc.



- **QUALIFICAZIONE:** Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore - Biologico.
- **CLASSIFICAZIONE DEL VINO:** Denominazione di Origine Controllata V.Q.P.R.D.
- **VARIETA' DELLE UVE:** Corvina, Corvinone e Rondinella.
- **ORIGINE:** Dai nostri vigneti collinari situati in località Novaia a Marano di Valpolicella (prov. Verona). Vigneti collinari (250-400 m s.l.m.) in Valpolicella Classica dalla prevalente esposizione sud/sud-est.
- **EPOCA E CONDUZIONE DELLA VENDEMMIA:** Terza decade di settembre, raccolta manuale delle uve.
- **VINIFICAZIONE:** Diraspatura e pigiatura soffice delle uve; fermentazione con lieviti indigeni a temperatura controllata in tini troncoconici in rovere.
- **RIPASSO:** Tradizionale tecnica di vinificazione che prevede la rifermentazione (seconda fermentazione) in gennaio del vino Valpolicella, prodotto in settembre, sulle vinacce intrise di alcool e zuccheri del Recioto o dell'Amarone.
- **AFFINAMENTO:** 12 mesi in botti di legno, 4 mesi in bottiglia.
- **CAPACITA' D'INVECCHIAMENTO E CONSERVAZIONE:** Ben conservato può sostenere un invecchiamento anche di 7/8 anni; si consiglia la bottiglia coricata al buio in ambiente fresco con umidità e temperatura costanti.
- **PROFILO SENSORIALE:** Dal colore rosso rubino carico; al naso un profumo netto, intenso, con sentori di spezie e note che rievocano la doppia fermentazione sulle vinacce dell'Amarone (Ripasso). Al palato una buona alcolicità, un'acidità medio-bassa, un tannino evoluto. E' un vino di corpo e struttura, sapido, persistente, di buona armonia.
- **ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** Primi piatti saporiti, carni rosse, grigliate, arrosto, in umido, bollite, formaggi di media stagionatura.
- **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C lasciando decantare il vino prima di servirlo.
- **FORMATI:** 750 ml | Magnum 1500 ml.