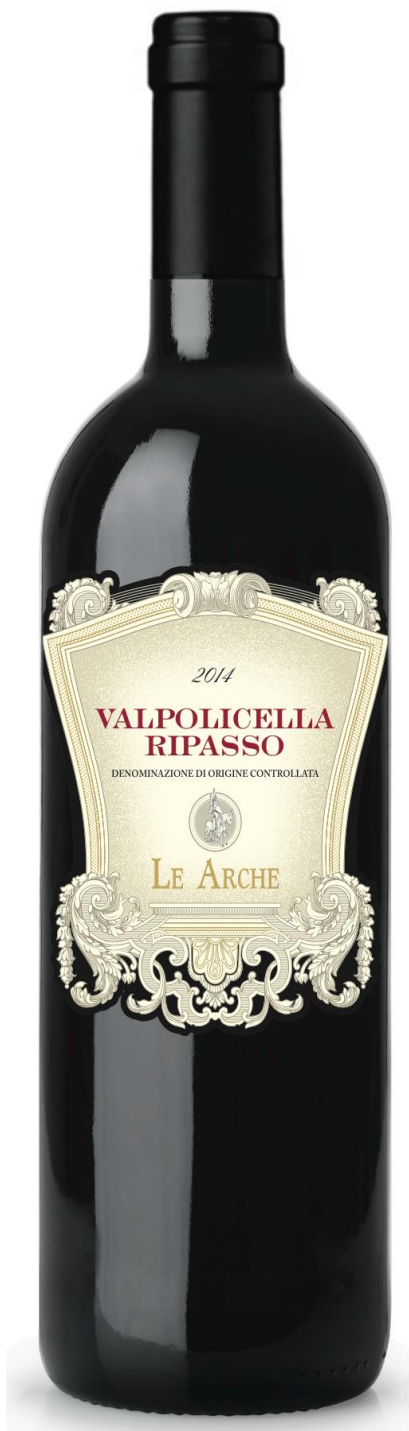


PS
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



Valpolicella Ripasso

Le Arche

CLASSIFICAZIONE	D.O.C.
TIPOLOGIA	Rosso
REGIONE	Veneto
PROVINCIA	Verona
VITIGNO	Corvina, Corvinone, Rondinella
TIPOLOGIA AGRICOLA	Convenzionale
VENDEMMIA	Settembre e Ottobre, con selezione esclusivamente manuale

VINIFICAZIONE

Pigiatura con diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione dai 25 ai 28°C. Macerazione per 10 giorni con follature programmate alla frequenza di 3 volte al giorno. Conservazione in acciaio fino al mese di Febbraio. Ripasso sulle vinacce dell' Amarone con contatto per 15 giorni alla temperatura di 15°C con follature giornaliere.

Fermentazione malolattica completa.

AFFINAMENTO

Trasferimento in botte a fine Maggio per circa 10 mesi. Stabilizzazione naturale con travasi senza filtrazione.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Di colore rosso rubino carico, al naso sprigiona complessi profumi di frutta rossa, e si rivela vinoso e speziato. Al palato risulta armonico, pieno e vellutato, con giusto equilibrio tra tannini e consistenza acida.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 cl.