

Rubens “Ripasso” Valpolicella DOC



Questo vino è prodotto con uve provenienti dal comprensorio della Valpolicella.

Formato: 750 ml.

Tipologia: Vino rosso secco.

Vitigni: Corvina Veronese 65%, Corvinone 10%, Rondinella 20%, Molinara 5%.

Caratteristiche e collocazione dei vigneti: Vigneti selezionati collocati sulle colline a nord est di Verona nella Valpolicella.

Sistema di allevamento: Doppia Pergola.

Resa per ettaro: 75 hl.

Vendemmia: Seconda decade di ottobre .

Vinificazione: Pigiatura con diraspature delle uve. Fermentazione da 23°c-25°c con macerazione di 7 gg. La sua caratteristica è il successivo ripasso del vino sulle vinacce dell'amarone nel mese di febbraio.

Fermentazione malolattica ed affinamento in legno per 12mesi. Riposo in bottiglia per almeno 6 mesi.

Stabilizzazione: Chiarifica, refrigerazione e imbottigliamento sterile.

Dati analitici: Alcol 14%.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso granato vivo.

Profumo: intenso e persistente, vellutato con sentori di ciliegia.

Sapore: pieno, robusto e armonico.

Metodo di servizio: servire alla temperatura di 17° - 18°, stappare almeno 1 ora prima.

Gastronomia: Ideale per una cucina invernale a base di cacciagione, carne arrosto e formaggi stagionati.