



## “Decus” Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore

### VINI ROSSI



**Alcool:** 15 % vol.

**Area di produzione:** Regione Veneto. Zona classica della Valpolicella a nord di Verona.

**Uve:** Prodotto in quantità limitate da uve rosse Corvina (40%), Corvinone (40%), Rondinella (20%). Sistema di coltivazione: tradizionale a pergola e spalliera.

**Composizione del suolo:** Terreni argillosi e calcarei di origine glaciale ed alluvionale.

**Sistema di vinificazione:** Pigiatura soffice delle uve selezionate, fermentazione in rosso per 10-12 giorni a temperatura controllata (24-25°C.), conservazione in serbatoi inox termo-condizionati per 3 mesi, seconda fermentazione sulle vinacce dell'Amarone a febbraio/marzo (processo definito "Ripasso"). La particolarità di questo vino è l'aggiunta di uve appassite durante la seconda fermentazione. Per questo motivo la quantità di alcool risulta essere più alta del normale, raggiungendo 15%. Invecchiamento in botti di legno di rovere per oltre un anno, imbottigliamento a freddo in linea sterile e periodo minimo di circa 6 mesi di affinamento in bottiglia.

**Descrizione organolettica:** Vino secco, ricco, corposo ed intenso, ammorbidito dal periodo di invecchiamento in botte.

**Colore:** Rosso rubino intenso, tendente al granato.

**Profumo:** Intenso, fragrante, lievemente etereo, ricorda i profumi dei legni pregiati con i quali il vino viene invecchiato.

**Sapore:** Asciutto, saporito, pieno di gusto, corposo e vellutato.

**Temperatura di servizio:** Da servire a temperatura di ambiente fresco (18-19°C.)

**Conservazione:** Può invecchiare fino a 8-10 anni dalla vendemmia. Conservare in luogo fresco, asciutto e buio.

**Suggerimenti gastronomici:** Vino da arrosti, carni ai ferri, cacciagione e formaggi stagionati.

---

#### DATI TECNICI:

**Acidità Totale:** 5,30 g/l

**Zucchero:** 9,2 g/l

**SO2 totale:** 127 mg/l

**SO2 libera:** 30 mg/l

**Estratto secco netto:** 29 g/l

**Acidità volatile:** 0,46 g/l



CANTINE LENOTTI