



“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