



## “Decus”

### Collezione Ripasso della Valpolicella DOC Classico Superiore

**Alcool:** 14,5% 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. 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 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 arrostiti, carni ai ferri, cacciagione e formaggi stagionati.

Zuccheri	Acidità Totale	Acidità Volatile	SO2 Totale	SO2 Libera	Estratto Secco
10.0 g/l	5.40 g/l	0.41 g/l	90 g/l	28 g/l	29.5 g/l

**CANTINE LENOTTI SRL**

Via Santa Cristina, 1 - 37011 Bardolino – Verona

+39 045 7210484

[WWW.LENOTTI.COM](http://WWW.LENOTTI.COM)

[INFO@LENOTTI.COM](mailto:INFO@LENOTTI.COM)