

# VALPOLICELLA RIPASSO

CLASSICO SUPERIORE DOC



## Uvaggio:

Corvina 50%  
Corvinone 25%  
Rondinella 20%  
Molinara 5%

## Resa:

90 q.li/ha

## Suolo:

Sabbia 60,2%  
Limo 19,9%  
Argilla 19,9%

## Sistema allevamento:

Guyot/pergola

## Vigneti:

Esposizione Sud Ovest

## Vendemmia:

A mano, metà/fine  
settembre

## Vinificazione:

10 giorni di macerazione  
sulle bucce e ripassato  
20 giorni sulle bucce  
dell'amarone/recioto

## Affinamento:

18 mesi di affinamento in  
botti di rovere da 7,5 hl