



RIPASSO CLASSICO TENUTE SALVATERRA

Denominazione: Valpolicella classico superiore ripasso DOC

Vitigni: Corvina, Corvinone, Rondinella ed altre varietà del territorio

IL TERRITORIO:

Collocazione Geografica: Valpolicella

Sistema di allevamento vigneto: guyot

Condizione dei vigneti: con agricoltura sostenibile e grande attenzione ai cicli naturali

VINIFICAZIONE ED INVECCHIAMENTO:

Vendemmia: metà ottobre

Vinificazione: pigiatura soffice dell'uva diraspata

Fermentazione: a temperatura controllata e rifermentazione sulle vinacce dell'Amarone

Durata fermentazione: circa 30 giorni

AFFINAMENTO:

- in legno
- in acciaio

DATI ANALITICI

- Gradazione 14.5°
- Zuccheri Residui 4 gr/lit
- Estratto secco 34 gr/lit

NOTE DEGUSTATIVE

Il Ripasso è un vino secco e sfacciato, di un bel rosso rubino intenso e profondo. Un rosso di buona struttura e di ottima longevità che si apre al naso con delicati sentori di spezie, di frutta rossa matura ed una leggera parvenza floreale di viola mammola.

Al palato è complesso e profondo, armonico nonostante la sua giovinezza, con le tipiche note di ciliegia e ribes che ben si fondono con la complessità del vino.

