
RIPASSO VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC GIUSEPPE LONARDI

VIGNETO

Sito a circa 350 m s.l.m. in zona collinare nella vallata storica del Valpolicella Classico doc

SUPERFICIE

7 ha.

VITIGNI

Autoctoni del territorio: Corvina Veronese, Rondinella, Molinara

ETÀ VIGNETI

Età media 30 anni

PRODUZIONE MASSIMA

80 q.li/ha

DENOMINAZIONE

Valpolicella Classico Superiore doc Ripasso

UVE

75% Corvina Veronese | 20% Rondinella | 5% Molinara

ANALISI

Alcol 13,5% vol. | Acidità totale 6 g/l

Residuo Zuccherino 3,5 g/l | Estratto secco 30 g/l

VINIFICAZIONE

Pigiatura nel periodo vendemmiale, fermentazione per 10 giorni con autorimontaggio giornaliero del mosto. Il vino viene successivamente fatto rifermentare con la tradizionale tecnica del "ripasso" sulle vinacce dell'Amarone per circa 8 giorni.

AFFINAMENTO

12 mesi in piccole botti da 225 lt e 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino carico. Profumo e delicato, con sentori di frutta e ciliegia. Sapore asciutto, delicatamente morbido e amarognolo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con tradizionali risotti autunnali (con i funghi, con il radicchio) carni grigliate e selvaggina a pelo, come cinghiale o lepore. Servire ad una temperatura ambiente, di 18/20°C. Si consiglia di stappare almeno un'ora prima di essere servito.

CANTINA

Elegante vino rosso, ideale da bersi entro 5/6 anni dalla vendemmia.

BOTTIGLIA

Disponibile nel formato 750 ml e 1,5 lt (Magnum).



GIUSEPPE LONARDI
AZIENDA VITIVINICOLA
37020 Marano di Valpolicella | Verona | Italia
tel. | fax +39.045.7755.154
www.lonardivini.it | privilegia@lonardivini.it