"SECCAL" RIPASSO

VALPOLICELLA DOC CLASSICO SUPERIORE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore: rosso rubino carico.
Profumo: intenso, elegante, con sentori di prugne e ciliegie mature e spezie.
Sapore: corposo, equilibrato, avvolgente e di ottima persistenza.

VINIFICAZIONE

1ª Fermentazione: spontanea, con lieviti autoctoni, in vasche d'acciaio per 12 giorni, ad ottobre.
2ª Fermentazione: spontanea, con lieviti autoctoni, sulle vinacce dell'Amarone, in vasche d'acciaio per 8 giorni, ad inverno inoltrato.
Maturazione: 16 mesi in botti di rovere di Slavonia.
Affinamento in bottiglia: 4 mesi.

CONSIGLI GASTRONOMICI

Cibi: primi piatti saporiti, secondi piatti di carni miste e formaggi.

VITIGNI:

70% Corvina
20% Rondinella
5% Molinara
5% Croatina

DATI ANALITICI:

Gradazione alcolica: 13,50% vol
Acidità totale: 5,80 gr/lt
Estratto secco netto: 28,00 gr/lt

RESA PER ETTARO:

75 hl/ha

VENDEMMIA:

manuale

Soc. Agr. NICOLIS srl - Via Villa Girardi, 29 - 37029 San Pietro in Cariano (VR)
Tel. 045 7701261 - Fax. 045 6800551 - info@vininicolis.com - www.vininicolis.com