



Valpolicella Ripasso “Le Sassine”

Vino	Rosso secco
Vitigni	50% Corvina, 15% Corvinone, 15% Rondinella, 20% altri vitigni autorizzati, tra cui vecchi vitigni veronesi riprodotti dalle piante madri presenti nel vigneto
Vendemmia	A mano, in cassette di plastica, ed immediata diraspapigiatura
Vinificazione	In settembre-ottobre, in rosso, dopo diraspapigiatura. Fermentazione in acciaio per 10-15 giorni circa ad opera di lieviti indigeni, poi svinatura del Valpolicella ottenuto in vasche di stoccaggio. A seconda dell'annata può essere usato sia il Ripasso sulle vinacce di Amarone dello stesso cru, sia un leggero appassimento. Affinamento in acciaio e botti di rovere di Slavonia.
Gradazione	14/14,5°
Note	Rosso granato, con sentori di ciliegia e frutta appassita
Abbinamenti	Carni e Selvaggina, cucina regionale saporita.
Temperatura di servizio	Temperatura ambiente
Superficie	Uve selezionate in 3.5 ettari di vigneto di vari anni d'impianto
Esposizione	Sud
Terreno	Argille rosse e brune, vulcaniti e calcari eocenici
Forma di allevamento	Pergola Trentina Semplice
Ceppi per ettaro	4200
Acidità	6.0 grammi per litro

Az. Agr. Le Ragose - Località “Le Ragose” - 37024 Arbizzano di Negrar (VR)

Tel: 045 7513241 - Fax: 045 7513171

Sito web: www.leragose.com - Email: leragose@leragose.com