



## Valpolicella Ripasso “Le Ragose”

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Vino</b>                    | Rosso secco  |
| <b>Vitigni</b>                 | 50% Corvina, 20% Corvinone, 20% Rondinella, 10% altri vitigni autorizzati  |
| <b>Vendemmia</b>               | A mano, in casse di plastica, ed immediata diraspapigiatura  |
| <b>Vinificazione</b>           | <p>In settembre-ottobre in rosso dopo diraspapigiatura.<br/>La fermentazione avviene in contenitori di acciaio per 10-15 giorni circa, ad opera di lieviti indigeni, poi svinatura del Valpolicella ottenuto in vasche d'acciaio.</p> <p>In gennaio segue l'operazione di ripasso del vino Valpolicella prodotto a settembre-ottobre sulle vinacce dell'Amarone.<br/>La presenza di residuo zuccherino nelle vinacce dell'Amarone permette la rifermentazione del Valpolicella con estrazione dei caratteri tipici dell'Amarone: profumi di frutta appassita, alcolicità e struttura.<br/>Affinamento in acciaio, e botti di rovere di Slavonia.</p> |
| <b>Gradazione</b>              | 14°  |
| <b>Abbinamenti</b>             | Carni e Selvaggina, cucina regionale saporita.   |
| <b>Temperatura di servizio</b> | Temperatura ambiente   |
| <b>Superficie</b>              | Uve selezionate su 16 ettari di vigneti di vari anni d'impianto  |
| <b>Esposizione</b>             | Ovest - Sudovest   |
| <b>Terreno</b>                 | Argille rosse e brune, vulcaniti e calcari eocenici  |
| <b>Forma di allevamento</b>    | Pergola Trentina Semplice  |
| <b>Ceppi per ettaro</b>        | 4200   |
| <b>Acidità</b>                 | 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](http://www.leragose.com) - Email: [leragose@leragose.com](mailto:leragose@leragose.com)