



Valpolicella Classico Superiore “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 | Manuale in plateaux e diraspapigiatura dopo leggero appassimento. |
| Vinificazione | Tardo ottobre in rosso dopo diraspapigiatura. Fermentazione in acciaio per 10- 15 giorni circa ad opera di lieviti indigeni. Segue affinamento in botti di Rovere di Slavonia da 50 Hl per circa 24/36 mesi. |
| 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