

Valpolicella Ripasso

marogne

Doc Superiore

Zona di produzione:

Valpolicella Classica
(sulla fascia collinare a nord di Verona)

Suolo:

terreni in prevalenza rossi e bruni
su detriti, marne calcaree e basalti

Vitigni:

Corvina
Corvinone
Rondinella

Raccolta:

grappoli selezionati provenienti
da vigneti collinari. L'uva raccolta
ad inizio vendemmia viene fatta
appassire in cassette per essere
poi vinificata insieme all'uva
raccolta a fine vendemmia

Metodi di produzione:

vinificazione tradizionale
con macerazione per 10-15
giorni, con successivo "ripasso"
sulle vinacce dell'Amarone
secondo la tradizionale tecnica
della Valpolicella

Affinamento:

in botte di rovere per 10-12 mesi,
a seconda dell'annata, e
successivo passaggio in acciaio

Dati analitici:

alcol 14 % vol.



Colore:

rosso rubino intenso

Bouquet:

vinoso, ricco, con sentori di
amarene e frutta matura

Sapore:

pieno, vellutato, corposo e
persistente

Abbinamento gastronomico:

carni rosse ai ferri, paste con
sughi, formaggi fermentati, arrosti

Consumo:

vino da gustare al meglio
nell'arco di 4 anni

Temperatura di servizio:

17°-19°C



ZENI
1870

BARDOLINO - LAGO DI GARDA - VERONA - ITALIA
via Costabella, 9 - Tel +39 045 7210022
www.zeni.it - info@zeni.it