

ROSSO, DOC

Le Morete Valpolicella Ripasso Superiore

Manara · Valpolicella Classica, Veneto

UVE	Corvina 70% - Rondinella 20% - Altri vitigni 10%
DENOMINAZIONE	DOC
ZONA	Valpolicella Classica, Veneto

NEL BICCHIERE

Rosso rubino.

VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice subito dopo la raccolta e fermentazione in serbatoi di acciaio inox, quindi, dopo la svinatura dell'Amarone e del Recioto che si effettua generalmente a marzo, il vino ottenuto precedentemente viene immesso sulle vinacce, per una seconda fermentazione. Questa antica tecnica viene chiamata "Ripasso".

AFFINAMENTO

In botti di rovere di Slavonia da 20 HL. e barrique in rovere francese per circa 12 mesi, con successivo affinamento in bottiglia di circa 6 mesi.

Per campioni e condizioni: Claudio Cappelletti
342 807 7784 · cappelletticlaudio.com