Valpolicella Superiore Ripasso

ROSSO

INFO

Annate: 2020, 2021, 2022
Formati: 75 cl, 150 cl
Paese: Italia
Regione: Veneto
Vitigni: Barbera, Corvina, Rondinella, Corvinone
Suolo: Argilla rossa e tufo, calcareo
Estensione del vigneto: 38 ha
Tipo d'impianto: Guyot e Pergola veronese
Densità ceppi per ha: 6.000
Età media del vigneto: 20 anni
Produzione media per ha: 50 hl
Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce di 12-15 giorni in vasche d'acciaio inox con rimontaggi periodici. Il vino viene poi "ripassato" sulle bucce non completamente pressate dell'Amarone per altri 10-15 giorni. Svinatura e affinamento per 12 mesi in botti vecchie di rovere da 3,5, 5 e 15 hl.
Solforosa totale: 74 mg/l
Bottiglie prodotte: 60.000

PRODUTTORE

MUSELLA
Maddalena Pasqua di Bisceglie

PERCHÉ

Il Valpolicella Superiore Ripasso di Musella è un vino rosso elegante e profondo, dalla personalità ricca e ricercata, Morbido e sapido, è un vino di grande rotondità, dalla buona dose di freschezza dal tannino vellutato e dal finale inebriante.

QUANDO

Quando la mattina dopo una cena pantagruelica in montagna con gli amici, vi svegliate ancora sazi, uscite per una bella camminata. Sulla via del ritorno, raccogliete un po' di spinaci selvatici e tarassaco. Sarete pronti a fare cena con una bella frittata, sperando in un avanzo di Valpolicella Superiore Ripasso, ancora più buono del giorno prima.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it