

VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO "I LASI"

LE UVE:

Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Oseleta, Spigamonte

LA ZONA DI PRODUZIONE:

Nelle colline in val d'Illassi, terreno alluvionale e con rocce marine calcaree stratificate con esposizione sud-ovest fino a circa 200 m di altitudine.

SISTEMI DI ALLEVAMENTO:

Pergola con circa 3000 viti e Guyot a 4500 viti per ettaro (45.000 gemme/ettaro)

RESA PER ETTARO

Circa 100 q di uva (6.500 litri), se necessario intervenendo con potatura estiva.

EPOCA DI RACCOLTA:

Da fine settembre, con doppio passaggio e cernita per permettere una perfetta maturazione

VINIFICAZIONE:

Pigiatrice a rulli con diraspatura, con temperature che variano dai 24 ai 28 °C.

Lunga macerazione con vari rimontaggi per favorire la dissoluzione delle sostanze estrattive, seguita da separazione, completamento malolattica e travasi. Rifermentazione (RIPASSO) sulle vinacce di Amarone, sosta in acciaio qualche mese ed affinamento in legno in legno di rovere da 2.000 litri (10-15% di nuovo) per almeno un anno, stabilizzazione, imbottigliamento e riposo in bottiglia prima della vendita.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Secondi, anche robusti, di carne e selvaggina di piuma e pelo, brasati e intingoli, formaggi a pasta dura (grana) e piccanti (grasso monte stagionato).

Si consigliano i bicchieri ampi di cristallo alla temperatura ambiente

ALCUNI DATI ANALITICI:

Alcole	14,15
Zuccheri	7 g litro
Acidità totale	5,40
pH	3,45
SO2 lib. e tot.	28 - 82

