VAONA

VALPOLICELLA RIPASSO

denominazione di origine controllata

Robe: rouge rubis intense allant ver le grenat en vieillissant.
Bouche: bien équilibré, des tannins denses et bien amalgamés, bien charpenté.
Accord mets et vin: viandes rouges même braisées, fromages affinés.
Nez: note insense de fruits rouges (cerises, groseilles) épices.
Degré d'alcool: 14-14,5%
Sucres résiduels: 4-5 gr/lt
Acidité totale: 5,5-6 gr/lt
Origine: vignobles appartenant à la famille Vaona, situés dans les collines de la région de Valpolicella Classica à une altitude moyenne de 200-250 m.
Terrain: alluvial sur basaltes calcaires, favorisé par une excellente exposition, certains vignobles se distinguent par des terrasses délimitées par les célèbres murs en pierres sèches (marogne).
Cépages: Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 25%, Molinara 5%. Produits par des plantes ayant un âge moyen de 25 ans.
Vendange: les différentes variétés, récoltées (généralement dans la deuxième quinzaine d'octobre) en fonction de leur degré de maturation, sont placées dans des claies en bois pendant 40-45 jours.
Vinification: après le pressurage effectué fin novembre, la fermentation dure entre 15 et 18 jours et l'on obtient le vin de base pour le Ripasso. Au mois de mars, après la vinifiation de l'Amarone Pegrandi on fait refermenter le vin de base sur les marcs encore gorgés de celui-ci. On obtient ainsi un vin bien charpenté, à la forte personnalité.
Élevage: 12 mois dans des fûts de chêne de taille moyenne, (10-15 hl) et 4 mois en bouteille.

AZ. AG. VAONA ODINO DI VAONA ALBERTO
Valgatara di Marano di Valpolicella | 37020 | VR | ITALY | T. +39 045 770 3710
info@vaona.it | www.vaona.it