



VALPOLICELLA RIPASSO

denominazione di origine controllata

Si presenta con un colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento.

Sapore: ben equilibrato, tannini fitti e amalgamati di ottima struttura.

Abbinamento: carni rosse anche alla brace, brasati, formaggi stagionati.

Profumo: intenso di frutta rossa (ciliegia e ribes) spezie.

Alcol: 14-14,5%

Zuccheri: 4-5 gr/lt

Acidità: 5,5-6 gr/lt

Origine: vigneti di proprietà della famiglia Vaona, siti nelle colline della zona Classica della Valpolicella, situati ad un'altitudine media di 200-250 m.s.l.m.

Terreno: alluvionale su basalti calcarei, favoriti da un'ottima esposizione, taluni vigneti caratterizzati da terrazzamenti delimitati dai noti muri a secco (marogne).

Uve: Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 25%, Molinara 5%. Prodotte da viti con età media di 25 anni.

Vendemmia: le differenti varietà, raccolte (generalmente nella seconda metà di ottobre) per grado di maturazione vengono poste in cassette di legno per 40-45gg.

Vinificazione: alla pigiatura, che avviene a fine novembre, segue una fermentazione di 15-18 giorni in cui si ottiene il vino base da Ripasso. Nel mese di marzo dopo la vinificazione dell'Amarone Pegrandi il vino base viene fatto rifermentare sulle vinacce leggermente sgrondate dello stesso si ottiene così un vino ricco di corpo dalla spiccata personalità.

Affinamento: 12 mesi in botti di media capacità, (10-15 hl) e 4 mesi in bottiglia.



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