

FRATELLI DEGANI

AZIENDA AGRICOLA

5% ALTRE

30% RONDINELLA

40% CORVINA

25% CORVINONE



VALPOLICELLA RIPASSO DOC

Le uve vengono sottoposte a pigiatura e diraspatura. La temperatura di fermentazione va dai 22° ai 28°C. Segue la macerazione per 12 giorni con follature manuali alla frequenza di 3 al giorno per 20 minuti. Poi abbiamo una permanenza in vasche di acciaio fino a Febbraio, segue il Ripasso sulle vinacce dell'Amarone con contatto per 15 giorni ad una temperatura di 15°C. Finita la tecnica del ripasso il vino viene trasferito in botti per 24 mesi.

Classificazione

Vino Rosso Secco

Dati Analitici

Alcool svolto 14,00 %; Acidità totale 5.30 g/l

Consumo

Se ben conservato alla temperatura costante di 14-15° C, coricato ed in assenza di luce, può mantenere le sue caratteristiche per 8-10 anni.

Caratteristiche Organolettiche

Il particolare procedimento del ripasso e l'affinamento in piccole botti di rovere francese rinforzano la struttura, forniscono al vino un colore rosso rubino, mantenendo inalterata la freschezza.

Metodo di servizio

Servire a temperature di 18°-19°C in bicchieri ampi. Stappare la bottiglia un'ora prima di servire.

Abbinamenti gastronomici

Vino d'arrosti che si accompagna bene con tutte le carni, sia alla griglia che brasate, e formaggi stagionati e fermentati.