DAL 1907
Giuseppe Campagnola

"Ripasso" Valpolicella DOC Classico Superiore

Regione. Valpolicella, Verona, Veneto.

Vigneto. Da vigneti collinari posti a 200-350 metri di altitudine, ubicati fra Valgatara e Marano nella zona Classica della Valpolicella.

Uve. Corvina Veronese e Corvinone Veronese 80%, Rondinella 20%. Raccolta manuale dell'uva matura.

Vinificazione. Valpolicella Classico Superiore prodotto con la tradizionale tecnica del "Ripasso". Fermentazione e macerazione dell'uva fresca in Ottobre per 10 giorni circa. Svinatura. Il vino rimane fino a Gennaio/Febbraio in vasche di cemento o acciaio. Successivamente viene fatto rifermentare sulle vinacce dell'Amarone appena svinato, per acquisire più corpo e complessità.

Affinamento. Maturazione in botti di rovere di Slavonia da 50hl per 12 mesi. Ulteriore evoluzione in bottiglia per 4 mesi.

Note gustative. Rosso rubino intenso. Profumo delicato, etereo, con ricordi di confettura. Sapore asciutto, armonico, morbido con tipico retrogusto amarognolo.

Analisi. Alcol 13,6% Vol; Acidità totale 5,7g/l; Residuo zuccherino 6,5 g/l.

Gastronomia. Ideale con piatti di pasta, salumi, carni, selvaggina e formaggi. Particolarmente indicato per accompagnare i risotti autunnali e la pasta e fagioli. Si consiglia di servire a 17-18 °C.

Bottiglia. "Sophia" da 750 ml (in cartone da 6 bt.); "Bordolese" da 375 ml (in cartone da 24 bt); "Magnum" da 1,5L.

Giuseppe Campagnola S.p.A.
Via Agnella 9 - 37020 Marano di Valpolicella Verona Italia - Tel 045-7703900 - Fax 045-7701067 - www.campagnola.com - campagnola@campagnola.com