



Parol Vini S.r.l.

SCHEDA TECNICA

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA (DOC).



CLASSIFICAZIONE:

Denominazione di Origine Controllata (DOC).

UVE:

Corvina veronese (dal 45% al 95%) è tuttavia ammesso in tale ambito la presenza del Corvinone nella misura massima del 50%, in sostituzione di una pari percentuale di Corvina; Rondinella (dal 5% al 30%). Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino ad un massimo del 25% totale le uve provenienti dai vitigni: a bacca rossa non aromatici, ammessi alla coltivazione per la provincia di Verona nella misura massima del 15%, con un limite massimo del 10% per ogni singolo vitigno utilizzato.

TERRENI:

Nasce da un terreno calcareo, da detriti di falda e terreni di frana, con predominanza di terra fine sullo scheletro.

GRADAZIONE ALCOLICA:

14% vol

ZONA DI PROVENIENZA:

Valpolicella, Regione Veneto - Italia Settentrionale.

TECNICA PRODUTTIVA:

Prevede una macerazione del vino Valpolicella con vinacce fermentate di uve appassite precedentemente utilizzate per la produzione del Recioto o dell'Amarone. Alla svinatura del mosto-vino, dopo aver sgrondolato staticamente in maniera più o meno intensa le vinacce nel tino di fermentazione, si pone del vino Valpolicella ottenuto da uve fresche nel medesimo recipiente a contatto con le vinacce ancora in parziale fermentazione, segue poi fermentazione alcolica a temperatura controllata e successiva maturazione in piccole botti.

ANALISI SENSORIALE:

Vino di colore rosso intenso con riflessi granati. Aroma elegnate, con sentori di frutti di sottobosco. Sapore affinato, armonico e vellutato.

IMBOTTIGLIAMENTO:

Imbottigliamento a freddo mediante microfiltrazione sterile.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Accompagna bene formaggi mediamente stagionati, salumi, arrostiti in genere, carni alla brace, primi piatti a base di selvaggina. Servire a 18 °C stappando la bottiglia mezz'ora prima del consumo.

DATI LOGISTICI:

Marin - 95 cartoni (5 strati per 9 cartoni ciascuno) - Pezzi per pallet: 570 - Dimensioni: 120 x 80 x 180 cm - Peso complessivo: 779 kg

Parol Vini S.r.l. • Via Casona 11 • 36056 Tezze sul Brenta VI

Tel. 0424 89022

E-mail: info@parolvini.com • Website: www.parolvini.com