



CANTINA F.LLI ZENI

VALPOLICELLA RIP. SUP. "SELEZIONE MAROGNE"

Valpolicella Ripasso Superiore DOC

Zona di Produzione: Valpolicella Classica (sulla fascia collinare a nord di Verona)

Suolo: terreni in prevalenza rossi e bruni su detriti, marne calcaree e basalti

Uvaggio: Corvina 60% – Rondinella 20% – Corvinone 20%

Gr. Alcolico: 13.5% vol.

Metodo di Produzione: raccolta a mano. vinificazione tradizionale con macerazione per 10-15 giorni, con successivo "ripasso" sulle vinacce dell'Amarone secondo la tradizionale tecnica della Valpolicella

Affinamento: in botte di rovere per 10-12 mesi, a seconda dell'annata, e successivo passaggio in acciaio

Note di Degustazione

Vista: colore rosso rubino intenso

Olfatto: bouquet vinoso, ricco, con sentori di amarene e frutta matura

Gusto: pieno, vellutato, corposo, persistente

Consigli: vino da gustare al meglio nell'arco di 4 anni, servito alla temperatura di 17°-19°C

