

gorgo



VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE - D.O.C.

Ripasso

In questo vino il frutto si sposa con le spezie, grazie ad una tecnica esclusiva di queste terre che le dà il nome: per le sue uve, le sue caratteristiche e per il modo in cui è prodotto è un vino unico. Un vino di grande struttura e al tempo stesso accattivante, morbido e avvolgente. E' pensato per durare nel tempo.



Vitigni:

Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella.



Coltivazione:

Pergola



Vinificazione:

Valpolicella Classico Superiore vinificato secondo la tecnica tradizionale del Ripasso. Dopo la raccolta segue la fermentazione e macerazione dell'uva fresca per circa 15 giorni. Dopo la svinatura il vino rimane fino a Gennaio/Febrero in vasche d'acciaio, quindi viene fatto rifermentare per una seconda volta sulle vinacce dell'Amarone.



Affinamento:

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

Colore:

Rosso rubino intenso.



Profumo:

Fruttato, con note di ciliegia, marasche, prugne; speziato, in particolare pepe e cannella.

Sapore:

Morbido, rotondo, equilibrato. Un vino corposo che unisce vigore ed eleganza.



Grad. alcolica: 13,5% Vol;



Abbinamenti:

Carni rosse, stufati, brasati, selvaggina, formaggi stagionati. Ideale anche per accompagnare i risotti autunnali e gli arrostiti con polenta.

Servire a 17-18 °C

AZIENDA AGRICOLA GORGO

Loc. Gorgo - 37060 Custoza (Verona)
Tel. +39 045 516063 - Fax 045 516842
gorgo@cantinagorgo.com

cantinagorgo.com