



SOCIETÀ AGRICOLA
MONTE CILLARIO

Vini della Valpolicella



VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC I BERARI

È un vino dal corpo strutturato, ma che mantiene la sua finezza in un'anima vellutata.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola Veronese e Guyot.

VITIGNO: 50% Corvina, 30% Corvinone, 15% Rondinella, 5% altre varietà.

RESA IN VINO: 48/50 HI/Ha.

ALCOL: 14,50 % Vol.

ESTRATTO SECCO TOT: 37 g/L.

ZUCCHERI: 7 g/L.

ACIDITÀ TOTALE: 5.47 g/L.

VISTA: Rosso rubino intenso.

OLFATTO: È per eccellenza il figlio dell'Amarone, offre quindi un chiaro profumo di frutta rossa, con accenti di vaniglia e cacao.

GUSTO: Caldo, vellutato e corposo. Buona persistenza data dalla combinazione ottimale di estratti e sostanze fenoliche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18°C.

ABBINAMENTI: Tutti i piatti di carne, come quelli tradizionali del territorio.

FORMATO: 750 ml.

Terminata la fermentazione dell'Amarone, i tagli migliori del vino atto a Valpolicella vengono fatti rifermentare secondo la tradizionale tecnica del "ripasso" sulle vinacce dell'Amarone, a temperatura di 17 - 18°C, ciò permette una rifermentazione della durata di 7 - 8 giorni, periodo che conferirà più ricchezza in colore, estratti ed aromi, al vino. Dopo un primo affinamento in acciaio, viene messo a maturare in tonneau e barrique per 18 mesi, e altri 4 mesi in bottiglia.

Via S. Cristina 1/b - 37124 - PARONA - VERONA - ITALY

Tel e Fax: +39 045 94 13 87 - Email: info@montecillariovini.com - montecillariovini@gmail.com

www.montecillariovini.com