



Monte Dall'Ora®

## VALPOLICELLA RIPASSO DOC CLASSICO SUPERIORE 2015 SAUSTO'

**Classificazione:** Denominazione Origine Controllata

**Tipologia:** Vino rosso secco.

**Descrizione:** di colore rosso rubino. Al naso ricorda note di ciliegia, prugna matura, profumi di erbe aromatiche e spezie. Chiude in freschezza con note balsamiche e mentolate. Lunga persistenza.

**Abbinamento:** vino da abbinare a formaggi stagionati. Vino piacevole da bere anche fuori pasto.

**Provenienza:** dalla collina di Castelrotto, nel cuore della Valpolicella storica, sul dorsale di sud-est di Monte Dall'Ora a circa 150/200 metri s.l.m. su terreni calcarei di origine eocenica. Vigneti coltivati con metodo biologico e biodinamico.

**Vitigno:** Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 20%, Molinara e Oseleta 10%.

**Vendemmia:** raccolta delle uve esclusivamente a mano partendo dall'ultima decade di Settembre in cassette da 20 kg. Pigiatura in giornata.

**Vinificazione e Affinamento:** ottenuto con la tradizionale tecnica del Ripasso, attraverso la rifermentazione naturale del Valpolicella classico sulle vinacce del Recioto per circa 7gg. L'annata 2015 è fresca ed equilibrata e promette una buona longevità.

Affinato in botte grande 6 mesi e poi in bottiglia per 8 mesi.

**Dati analitici:** Alcool 14% Vol.- Acidità totale 5.35 g/l - Estratto secco tot. 29.30 g/l - anidride solforosa totale 43 mg/l.

**Formati disponibili:** 750 ml, 1500 ml.

**Imbottigliamento:** giugno 2017, bottiglie 6.000.

**Classification:** Denominazione Origine Controllata

**Type of wine:** red dry wine.

**Description:** ruby red color. On the nose, it displays perfumes of ripe fruits, such as plums, cherries and spices. On the palate long freshness and balsamic notes. Extremely persistent, balanced and elegant.

**Serving suggestions:** excellent with aged cheese, delightful after and past dinner.

**Area of origin:** from vineyards of Monte Dall'Ora in the Heart of Valpolicella classica zone, which enjoys excellent exposure to sunlight and has a limestone soil of Eocene origin. The vines are cultivated using organic and biodynamic methods.

**Grape Varieties:** 40% Corvina, 30% Corvinone, 20% Rondinella, 10% Molinara and Oseleta.

**Harvest:** The harvest begins between the last week of September and the first week of October, only by hand, in cases of 20kg. Crushing in the same day.

**Vinification and ageing:** we use the traditional method of Ripasso: in February we take Valpolicella classico and we make a second natural fermentation for 7 days over the rich skin of the grapes used for production of Recioto della Valpolicella. Vintage 2015 was fresh and balanced, it can give to this wine a big structure and a very long life. Maturation was in oak barrels for 6 months and subsequently in bottle for 8 months.

**Analytical data:** Alcohol 14% vol. - Total acidity 5,35 g/l - Total Dry extract 29.30g/l - Total sulphurous 43mg/l.

**Bottling:** June 2017, 6.000 bottles.

**Bottles available:** 750 ml, 1500ml.



Monte Dall'Ora azienda agricola  
Via Monte Dall'Ora 5, Castelrotto di San Pietro in Cariano 37029 Verona (Italia)  
Tel : +39 0457704462 cell. +39 3480570690  
E-mail: [info@montedallora.com](mailto:info@montedallora.com)