

Saustò

VALPOLICELLA RIPASSO DOC CLASSICO SUPERIORE



Tipologia: Vino rosso secco

Vitigni: Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 20%, Molinara e Oseleta 10%



Vigna: vigna terrazzata sulla collina di Castelrotto e di San Pietro in Cariano, zona Valpolicella Classica, dai 70 ai 200 m.s.l.m.

Terreni: calcarei-calcarenitici di origine eocenica, esposizione sud-est

Allevamento: pergola veronese

Età media delle viti: dai 25 ai 70 anni

Coltivazione dei vigneti: agricoltura biologica e biodinamica



Vendemmia: raccolta manuale da metà settembre in cassette da 15 kg

Vinificazione: ottenuto con la tradizionale tecnica del Ripasso, attraverso la naturale rifermentazione del vino Valpolicella con le vinacce dolci delle uve appassite dopo aver svinato il Recioto

Affinamento: in botti da 25 hl di rovere e bottiglia per due/tre anni



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

Lunga persistenza.

Abbinamento: vino da abbinare a formaggi stagionati, carni grigliate, fuori pasto ideale.

Temperatura di servizio: 18°C

Potenziale evolutivo: 10 anni e oltre

Produzione annua: 5000 bottiglie 0,75l / 100 magnum

