"SECCAL" RIPASSO
Valpolicella doc
Classico Superiore

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA: Colore rosso rubino carico, profumo intenso e caratteristico, che ricorda la frutta matura, spezie e sentori di tabacco. In bocca risulta corposo, generoso e persistente, è ampio e lascia la bocca piacevolmente asciutta e sapida.

VIGNETI: Vigneto di proprietà denominato "Secal", situato in una felice posizione. La naturale attitudine del terreno e il particolare microclima creano le condizioni ideali per ottenere un vino corposo, intenso, ricco di estratto e di glicerina per il quale si è scelto di adottare l'antica pratica enologica del "RIPASSO®".

VINIFICAZIONE: Questo vino, ottenuto dalle uve dell'omonimo vigneto, viene fatto rifermentare con una seconda macerazione sulle vinacce integre e ancora leggermente dolci dell'Amarone® e del Recioto®. Si arrichisce in questo modo il corpo, il colore, l'estratto, gli aromi e il grado alcolico del vino e lo si rende più idoneo ad una lunga maturazione in botti di rovere di Slavonia dove rimarrà per 16 mesi. Viene poi lasciato affinare per almeno sei mesi in bottiglia.

CONSIGLI GASTRONOMICI: Si abbina a primi piatti saporiti, a grigliate di carni miste, arrosti, carni rosse, cacciagione e formaggi. E' opportuno stappare la bottiglia almeno un'ora prima di servirla.

DATI ANALITICI:
gradazione alcolica - 13,50% vol
acidità totale - 5,70 gr/lt
estratto secco netto - 27,50 gr/lt

RESA PER ETTARO: 75 hl/ha

SOCIETà AGRICOLA NICOLIS ANGELO E FIGLI SNC
Via Villa Girardi, 29 - 37029 - San Pietro in Cariano - (VR)
Tel. 045 7701261 - Tel. 045 6800551 - info@vininicolis.com - www.vininicolis.com
P. IVA 02195230236

VITIGNI: Corvina 70% - Rondinella 20% - Molinara 5% - Croatina 5%

VENDEMMIA: manuale, nella seconda quindicina di ottobre

SOCIETà AGRICOLA NICOLIS ANGELO E FIGLI SNC
Via Villa Girardi, 29 - 37029 - San Pietro in Cariano - (VR)
Tel. 045 7701261 - Tel. 045 6800551 - info@vininicolis.com - www.vininicolis.com
P. IVA 02195230236