

Casa Lupo



VALPOLICELLA RIPASSO DOC

IN VIGNA

La selezione dei grappoli e la vendemmia vengono fatte a mano durante le ultime due settimane di Settembre, per favorire una perfetta maturazione dei grappoli.

I terreni sono argilloso-marnosi subalcalini, prodotti dall'alterazione di formazioni calcaree di origine fossilifera, in particolare la scaglia rossa ed il biancone. Altitudine di 450 m/slm.

IN CANTINA

Il Valpolicella, prima dell'affinamento, viene rimacerato sulle vinacce dell'Amarone appena svinato, lasciandolo riposare per circa 15-20 giorni. Successivamente avviene una maturazione in botti di rovere da 500/1000 Lt per 18 mesi, segue un affinamento in bottiglia fino al raggiungimento della maturità ottimale.

IN DEGUSTAZIONE

Colore rosso intenso con riflessi granati. All'olfatto ricorda piccoli frutti di bosco a bacca rossa come ribes e mora, presenta sentori di violetta, prugna e spezie. Al gusto fresche note di piccoli frutti di bosco a bacca rossa. Vellutato, tannino delicato ed equilibrato.

ABBINAMENTI

Si abbina perfettamente a risotti ai funghi, carni rosse come la bistecca alla brace o carni bianche come il coniglio alla cacciatora, perfetto accompagnato al formaggio stravecchio.

Degustare a 16-18 °C



Medaglia d'Oro
Mundus Vini 2018

Informazioni tecniche

Formato bottiglia: 0,75l
14,5% Alc. Vol

Uve: 65% Corvina, 15% Corvinone, 10% Rondinella, 10% altri vitigni

Contenuto in solfiti: 86 mg/l
Zuccheri: 7,8 gr/l
Acidità: 6,06
PH: 3,51

Resa: 5200
Densità: 50/70 Hl/Ha