

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC

# GENTILEZZA



**Tipologia:** Vino rosso fermo.

**Uve:** Corvina, Corvinone, Rondinella e piccole percentuali di altre varietà.

**Territorio:** Valpolicella, comune di Lavagno - località Barco (Verona), Veneto. Altitudine 160 m s.l.m.

**Suolo:** Medio impasto-limoso, mediamente calcareo con presenza di affioramenti basaltici.

**Sistema di allevamento:** Pergola con 3500 ceppi/ha e guyot con 4500 ceppi/ha.

**Vendemmia:** Raccolta manuale in cassette tra l'ultima decade di settembre e la prima di ottobre.

**Vinificazione:** Fermentazione in acciaio a temperatura controllata per 10-15 giorni. A fine gennaio, ripasso sulle vinacce dell'Amarone per circa 5 giorni.

**Affinamento:** Parte in tonneau e parte in botti di rovere francese per 24 mesi. Riposa in bottiglia per almeno 12 mesi prima della commercializzazione.

**Dati analitici:** Alcool 14% vol. - Zuccheri residui 3,8 g/l - Acidità totale 5,3 g/l.

**Note organolettiche:** Dal colore rosso rubino con intriganti riflessi violacei e lievi sfumature granate. La marasca sotto spirito è il filo conduttore di una magnifica esperienza che profuma di liquirizia, svela il chiodo di garofano e la cannella, racconta la tostatura dei chicchi di caffè, si rinfresca di brezze sapide e saluta con la ricchezza dell'umami. In bocca risulta essere ampio e coinvolgente, sorretto da una splendida acidità che regala freschezza alla ciliegia, anima la prugna e accende il succo del ribes. Racconti di frutta matura che si chiudono nel sale con stuzzicanti storie di pepe nero.

**Abbinamenti:** Primi piatti con ragù di carne e risotti saporiti. Salsicce e carne di maiale alla griglia, preparazioni gustose di pollo, costolette di agnello, brasati con polenta. Formaggi a media stagionatura.

**Temperatura di servizio:** 18°C.



TALESTRI  
EMOZIONI DA DEGUSTARE

**Le Tre Talestri**

Soc. Agricola di Mercato Francesco  
Via Fratta, 8 - 37030 Lavagno (VR)



+39 045 982 644



info@talestri.com



talestri.com