

PASQUA



BLACK LABEL LIMITED EDITION VALPOLICELLA RIPASSO DOC SUPERIORE

BLACK LABEL

La linea Black Label esprime con i suoi vini la tradizione enologica veneta, reinterpretata secondo lo stile distintivo e innovativo della cantina.

VINIFICAZIONE

Dopo la pigiatura e diraspatura, segue la macerazione sulle bucce per 15 giorni, con rimontaggi e controllo della temperatura di fermentazione a 20-22 °C. Il prodotto rimane in serbatoi di acciaio fino a febbraio, per poi essere ripassato sulle vinacce dell'Amarone. Queste ultime sviluppano una seconda fermentazione del vino, aumentando struttura e profumi. Dopo la svinatura e la pulizia, il prodotto viene trasferito in barrique di varie capacità.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore brillante con sfumature rosso corallo, questo vino offre intensi aromi di ciliegie selvatiche, sottobosco e note di tostatura. Al palato è rotondo e morbido, sostenuto da una freschezza che lo rende piacevole ed equilibrato.

UVE

Corvina 60%
Corvinone 25%
Rondinella 10%
Oseleta 5%

ALCOL

13.5 %

RESIDUO ZUCCHERINO

8.5 g/l

PH

3.4

ACIDITÀ TOTALE

5.8 g/l

