

PASQUA



BLACK LABEL VALPOLICELLA RIPASSO DOC SUPERIORE

BLACK LABEL

La linea Black Label esprime con i suoi vini la tradizione enologica veronese, 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 legni di varie capacità.

Un vino dal colore rosso rubino intenso, con aromi decisi di marasca, sottobosco e con sentori di tostatura. Ricco, caldo e morbido al palato, grazie a tannini vellutati.

UVE

Corvina 65%
Rondinella 20%
Corvinone 15%

ALCOL

13.5 %

RESIDUO ZUCCHERINO

8.5 g/l

PH

3.4

ACIDITÀ TOTALE

5.8 g/l

