

# *VALPOLICELLA Classico RIPASSO*

## IL RE PAZZO

DENOMINAZIONE: VALPOLICELLA D.O.C. Classico Superiore RIPASSO.

SUP. TOT. AZIENDALE: 07 Ha a vigneto.

DISPOSIZIONE DEI VIGNETI: Ubicati in comune di Marano di Valpolicella e in comune di Fumane all'interno della zona D.O.C. Classica a circa 420mt. di altitudine con esposizione Sud e Sud-est.

TERRENI: Terreni non irrigui a prevalente composizione tufo basaltico di origine vulcanica ed in parte cocenico-calcareo, terrazzati con muretti a secco.

UVAGGI: 40% Corvina, 20% Corvinone, 25% Rondinella, 10% Molinara, 5% Oseleta.

RESA ETTARO: 35hl/ettaro.

VENDEMMIA E APPASSIMENTO: Vendemmia tardiva fatta a mano in casse.

VINIFICAZIONE: Ripasso e rifermentazione del Valpolicella Classico sulla vinaccia dell'Amarone dell'annata in corso.

AFFINAMENTO: in tonneau di rovere francese da 5 hl. per circa 12/15 mesi e successivamente in bottiglia per almeno 6 mesi.