



FRANCHETTO

Valpolicella Ripasso DOC Superiore

TERRITORIO

Montecchia di Crosara – Verona, Italia

ALTITUDINE VIGNETO

450 m.s.l.m.

SUOLO

Argilloso marnoso

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

20 -35 anni

UVE IMPIEGATE

corvina, corvinone e rondinella

EPOCA

Fine settembre – inizio ottobre

RACCOLTA

Manuale

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

Il Valpolicella Ripasso è una tecnica di vinificazione tradizionale che prevede, dopo la fermentazione in acciaio del Valpolicella, una sua macerazione a contatto con le vinacce residue dell'Amarone. Questa tecnica consente una maggiore estrazione di colore, zuccheri ed aromi, che vanno a conferire struttura e complessità al vino.

ANALISI

Un Ripasso elegante e di carattere, dove la particolare tecnica di produzione conserva in esso le naturali doti di piacevolezza e struttura.

Di colore rosso rubino con riflessi granati, al naso offre un profumo etereo che rimanda alla ciliegia e ai piccoli frutti rossi. Al palato si presenta fine, armonico, vellutato ed elegantemente tannico.

ABBINAMENTI

Ottimo con carni alla brace, selvaggina, brasati e formaggi di media stagionatura.

TEMPERATURA

16 – 18 °C

NELLA CARTA DEI VINI

Valpolicella Ripasso DOC Superiore - Franchetto



Franchetto soc. agr.

www.cantinafranchetto.com info@cantinafranchetto.com