

ELEVA



TENZONE

BIO

Valpolicella Ripasso
DOC Classico Superiore
2019



TENZONE

Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore 2019

BIO

VARIETÀ UVE

Corvina Veronese 40%, Corvinone 20%, Rondinella 25%, Croatina, Teroldego, Merlot, Oseleta, (varietà di uve non aromatiche autorizzate) 15% totale.

PERIODO VENDEMMIA

Dalla metà di settembre a seconda della varietà dell'uva e delle condizioni climatiche.

La raccolta è manuale.

VINIFICAZIONE CON RIFERMENTAZIONE

Le uve vengono diraspate e pigiate vengono trasferite in fermentini d'acciaio dove ha inizio la macerazione e la fermentazione del mosto a temperatura controllata sotto i 25° C per circa 7/15 giorni. A questo punto, il vino atto a divenire Valpolicella Superiore Doc verrà conservato in vasche di acciaio per essere successivamente sottoposto a gennaio/febbraio alla pratica del "RIPASSO" cioè una rifermentazione sulle vinacce residue della vinificazione dei vini Amarone della Valpolicella o Recioto della Valpolicella.

AFFINAMENTO

Dopo la rifermentazione, il vino atto a divenire Valpolicella Ripasso viene lasciato affinare in botti di legno per diversi mesi dove si ha una naturale microossigenazione con stabilizzazione del colore ed evoluzione della componente aromatica.

La fase di affinamento termina in bottiglia posta orizzontalmente per 3 mesi in cui si completa la formazione del bouquet.

CONTENUTO ALCOLICO

14,0 % Vol.

Società Agricola Eleva Srl

Cantina e Vigneti

Via Case Sparse in Conca D'Oro, 21
37015 Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR)

Sede Legale e Logistica

Via dell'Artigianato, 400 · 37015
Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR)

P.I. · C.F. 03814820753

Tel · Fax +39 045 5867563

Cell +39 375 6534185

visitvinielleva@gmail.com

vinielleva.it