

ELEVA  
SOCIETÀ AGRICOLA  
VALPOLICELLA

TENZONE

Valpolicella Ripasso  
Doc Classico Superiore  
2017



# TENZONE

## Valpolicella Ripasso Doc Classico 2017

### 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. Nei fermentini in acciaio la macerazione e la fermentazione del mosto si svolgono a temperatura controllata di 20° C per circa 15-20 giorni.

A questo punto, il vino atto a divenire vino a denominazione di origine controllata Valpolicella verrà conservato in vasche di acciaio per essere successivamente sottoposto a gennaio-febbraio alla pratica della rifermentazione per circa 15-20 giorni, sulle vinacce residue della preparazione dei vini Amarone della Valpolicella. Da qui il nome Ripasso.

### 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 9 mesi durante i quali si completa la formazione del bouquet.

### CONTENUTO ALCOLICO

14,0 % Vol.

**Società Agricola Eleva Srl**

#### I Vigneti

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

#### Cantina e logistica

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

P.I. · C.F. 03814820753  
Tel · Fax +39 045 5867563  
amarone@vinielleva.it

**vinielleva.it**