

Valpolicella Classico Superiore DOC



Uvaggio: 55% Corvina e Corvinone, 30% Rondinella, 15%

Cabernet, Nebbiolo, Croatina e Sangiovese.

Data della vendemmia: da metà settembre

Resa per ettaro (uva): 80 q. circa di cui si seleziona il 15% -
30% per produrre Recioto, Amarone o Rosso del Bepi

Colore: rosso rubino di media intensità con riflessi granati

Al naso: spezia con sentori di amarena e goudron

In bocca: austero di impostazione tradizione e di buon equilibrio.
Sapore amarognolo, asciutto

Le uve vengono raccolte in cassette di legno e subito portate in cantina per la pigiatura. Dopo tre o quattro giorni circa di macerazione inizia la fermentazione alcolica che avviene ad opera di lieviti indigeni e dura circa sette - otto giorni.

Al termine si svina e, dopo due o tre travasi, il Valpolicella viene fatto riposare fino ad aprile, momento del ripasso. La tecnica del ripasso dona al vino maggior complessità, colore e struttura. Alla fine di aprile, quando si svina l'Amarone, alle vinacce viene unito il Valpolicella. A questo punto parte, sempre spontaneamente, una seconda fermentazione alcolica al termine della quale si svina. Il prodotto ottenuto viene messo in botti medio-grandi di rovere di Slavonia, dove rimane per sei anni circa a completamento della sua maturazione.