

CAMPO GRANDE

RIPASSO DOC DELLA VALPOLICELLA SUPERIORE



DENOMINAZIONE:
CAMPO GRANDE RIPASSO DOC DELLA VALPOLICELLA SUPERIORE

TITOLO ALCOLOMETRICO:
14 % VOL.

ZUCCHERI:
3.2 G/L

ACIDITÀ TOTALE:
5.5 G/L

ZONA DI PRODUZIONE:
VIGNETI NELLA ZONA DOC IN LOCALITÀ CAMPIANO, COMUNE DI CAZZANO DI TRAMIGNA

TIPO DI UVA:
70% CORVINA; 30% RONDINELLA

PRODUZIONE PER ETTARO:
CIRCA 9 T.

VENDEMMIA:
METÀ OTTOBRE.

TECNICA DI VINIFICAZIONE:
QUESTO VINO SI OTTIENE UNENDO ALLA VINACCIA DI AMARONE, ANCORA UN PO' DOLCE DEL VALPOLICELLA DOC. IN QUESTO MODO SI AVRÀ UNA SECONDA FERMENTAZIONE DEL VINO CON L'AUMENTO DELLA STRUTTURA, DEL COLORE E DELLA GRADAZIONE ALCOLICA DOVUTA ALLA CESSIONE DELLE BUCCE. LA DURATA DELLA SECONDA MACERAZIONE VA DAI 8 AI 12 GIORNI, CON RIMONTAGGI PERIODICI, CON LA TEMPERATURA CHE OSCILLA DAI 20 AI 25°C. IL VINO VIENE POI TRASFERITO IN BARRIQUE E TONNEAUX PER ALMENO 18 MESI. DOPO L'IMBOTTIGLIAMENTO RESTA IN AFFINAMENTO PER ALMENO 8 MESI PRIMA DI ESSERE IMMESSO AL CONSUMO.

ORGANOLETTICA:
COLORE ROSSO RUBINO CON RILESSI GRANATO. AL NASO SI PRESENTA MOLTO INTENSO E PERSISTENTE, CON SENTORI DI CONFETTURA DI FRUTTI DI BOSCO, CILIEGIA SOTTO SPIRITO, VIOLA PASSITA, CON NOTE SPEZiate, IN PARTICOLARE NOCE MOSCATA E CANNELLA. IN BOCCA È MOLTO INTENSO E PERSISTENTE, CON UNA TANNICA ELEGANTE E STRUTTURATA.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:
INDICATO CON CARNI ALLA GRIGLIA, ARROSTI

TEMPERATURA D'ASSAGGIO:
18-19°C

WWW.MONTETONDO.IT

