

Valpolicella

RIPASSO d.o.c. superiore

MAROGNE



Zona di produzione / Valpolicella Classica
(sulla fascia collinare a nord di Verona)

Suolo / terreni in prevalenza rossi e bruni
su detriti, marne calcaree e basalti

Vitigni / Corvina 60% - Rondinella 30% - Molinara 10%

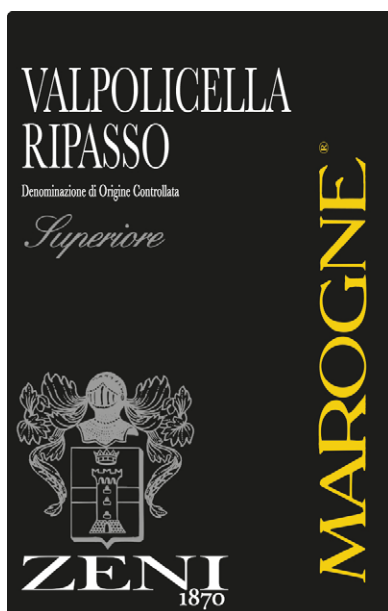
Produzione in vigna / ca. 90 q.li per ettaro

Raccolta / grappoli selezionati provenienti da vigneti
collinari. L'uva raccolta ad inizio vendemmia viene fatta
appassire in cassette per essere poi vinificata insieme
all'uva raccolta a fine vendemmia

Metodo di produzione / vinificazione tradizionale
con macerazione per 10-15 giorni, con successivo
"ripasso" sulle vinacce dell'Amarone secondo la
tradizionale tecnica della Valpolicella

Affinamento / in botte di rovere per 10-12 mesi,
a seconda dell'annata, e successivo passaggio in acciaio

Dati analitici / Alcool 13.7% vol.,
Zuccheri 4 g/l, Estratto secco 28 g/l,
Acidità totale 5.60 g/l, pH 3.40



Colore / rosso rubino intenso

Bouquet / vinoso, ricco,
con sentori di amarene e frutta matura

Sapore / pieno, vellutato, corposo e persistente

Abbinamento gastronomico / consigliato
con carni rosse ai ferri, paste con sughi,
formaggi fermentati, arrostiti

Consumo / vino da gustare al meglio
nell'arco di 4 anni

Temperatura di servizio / 17°-19°C

Cantina F.lli Zeni srl / Reg. Imp. di Verona n. 04142840232 / P.IVA 04142840232
via Costabellia, 9 / 37011 BARDOLINO (Verona) / Lago di Garda
T. +39 045 721 00 22 / F. +39 045 621 27 02 / www.zeni.it / info@zeni.it

