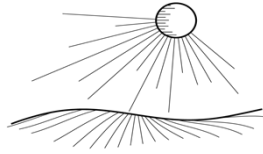


# I CAMPI



## *Valpolicella Ripasso Superiore DOC*

### *Campo Ciotoli*



**Denominazione** : Valpolicella Ripasso Superiore DOC

**Nome del Vino** : Campo Ciotoli

**Uvaggio** : Corvina e Corvinone 85%, Rondinella 10%  
Croatina 5%

**Zona di produzione** : Progno di Cellore, Alta Val d'Illasi

**Anno d'impianto** : dal 1971 al 2003

**Densità d'impianto** : 3000-8000 ceppi/HA

**Resa per ettaro** : 5.000/7.000 Kg uva /ha

**Resa per pianta** : 0,6-1,2 Kg d'uva

**Sesto d'impianto** : 1x3 m - 0,65 x 2 m

**Superficie vigneto** : 5 Ha

**Altimetria del vigneto** : 270 m. slm

**Esposizione** : sud-sud est

**Sistema di allevamento** : Guyot e Pergoletta Veronese

**Tipologia di terreno** : ciottoloso

**Note climatiche** : zona ben esposta e ventilata

**Epoca di vendemmia** : Settembre/Ottobre

**Diraspapigiatura** : si

**Macerazione** : 10-15 giorni

**Illimpimento** : statico-naturale

**Recipiente di fermentazione** : inox-legno

**Temperature di fermentazione** : 23-25°C

**Lieviti** : selezionati in azienda

**Durata fermentazione** : 8 giorni

**Fermentazione malolattica** : totale

**Elevage** : 6 mesi sui lieviti con batonage

**Imbottigliamento** : Giugno

**Affinamento in bottiglia** : minimo 6 mesi prima della vendita

**Grado alcolico** : 14,5% vol.

**Acidità totale** : 6,5 gr/litro in acido tartarico

**PH** : 3,42

**Estratto secco netto** : 31 gr/litro

**Migliore picco evolutivo** : a un anno dall'imbottigliamento

**Capacità di affinamento** : medio lunga