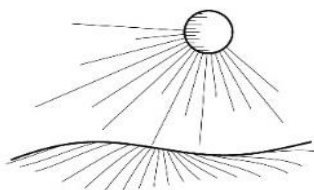


I CAMPI



Valpolicella Ripasso Superiore DOC - BIOLOGICO



Denominazione: Valpolicella Ripasso Superiore DOC - **Biologico**

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

Zona di produzione: Val d'Illasi

Anno d'impianto: dal 1971 al 2003

Densità d'impianto: 3000 - 8000 ceppi/ha

Resa per ettaro: 5000 - 7000 kg uva/ha

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

Sesto d'impianto: 1x3m - 0,65 x 2m

Superficie vigneto: 5 ha

Altimetria del vigneto: 270 m slm

Esposizione: sud - sud ovest

Sistema di allevamento: Guyot e Pergoletta Veronese

Tipologia del 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: Settimana di Pasqua

Affinamento in bottiglia: minimo 6 mesi prima della vendita

Alcohol: 13,5% Vol

PH: 3,42

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

Estratto secco netto: 31 gr/litro

Migliore picco evolutivo: a un anno dall'imbottigliamento

Capacità di affinamento: medio - lunga