



# "SECCAL"

VALPOLICELLA RIPASSO DOC CLASSICO SUPERIORE

I NOSTRI VINI - VALPOLICELLA DOC



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

**Colore:** rosso rubino carico

**Profumo:** intenso, elegante, con sentori di prugne e ciliegie mature e spezie

**Sapore:** corposo, equilibrato, avvolgente e di ottima persistenza

## CONSIGLI GASTRONOMICI

**Cibi:** primi piatti saporiti, secondi piatti di carni miste e formaggi

## RESA PER ETTARO

75 hl/ha

## VINIFICAZIONE

**1° Fermentazione:** spontanea, con lieviti autoctoni, in vasche d'acciaio per 12 giorni, ad ottobre

**2° Fermentazione:** spontanea, con lieviti autoctoni, sulle vinacce dell'Amarone, in vasche d'acciaio per 8 giorni, ad inverno inoltrato

**Maturazione:** 16 mesi in botti di rovere di Slavonia

**Affinamento in bottiglia:** 4 mesi

## DATI ANALITICI

**Gradazione alcolica:** 13,50% vol

**Acidità totale:** 5,80 gr/lit

**Estratto secco netto:** 28,00 gr/lit

## VENDEMMIA

Manuale

## VITIGNI

70% Corvina, 20% Rondinella, 5% Molinara, 5% Molinara



13,5% vol



20°



16 m



4 m