

2013

# VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO

denominazione di origine controllata



**VILLA SAN CARLO**

*www.villasancarlo.wine*

2013

# VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO

denominazione di origine controllata

## **Caratteristica dei Vigneti**

Altitudine: 100-270 mt. Slm.  
Esposizione: Ovest/Sud-Ovest  
Suolo: Calcareo - Scaglia Rossa  
e Biancone Pre Collinare  
Sistema di allevamento: Guyot  
e Pergola Veronese  
Densità per ha >3.500 piante  
Rendimento medio per ha 120 q.li

**Bottiglie Prodotte:** 5.100

**Gradazione Alcolica:** 14°

**Dati analitici:** acidità totale 6.1000  
g/l, zuccheri 1.3000 g/l, estratto  
secco totale 32.3000 g/l

**Uvaggi:** 45% Corvina, 35%  
Corvinone, 10% Rondinella,  
10% altre varietà

## **Metodo di Produzione**

Dopo la tradizionale vinificazione della Valpolicella in serbatoi di acciaio si procede ad una seconda fermentazione nelle vinacce dell'amarone e a successivi 6 mesi di affinamento in botti di rovere francese. Questa seconda fermentazione e l'affinamento in botti di rovere esaltano l'intensità del colore, gli aromi e il sapore deciso e setoso creando un vino unico dalla struttura brillante.

## **Caratteristiche del vino**

Questo vino dal colore rosso rubino e dalle leggere sfumature granate si apre al naso con prime note fruttate di marasca e nespola che si accompagnano a sentori floreali di rosa e viola. Setoso e morbido al palato si esprime con elegante freschezza e tannini gentili. Particolarmente indicata la degustazione alla temperatura di 17° - 18° abbinata a piatti di carni rosse e bianche, arrostiti e formaggi.

## **The Vineyards**

Altitude: 100-270 m. above sea level  
Aspect: West/South West  
Soil: Calcareous - Scaglia Rossa and  
Biancone Pre Collinare  
Training system: Guyot and Pergola  
Veronese  
Density per ha >3500 plants  
Average yield per ha 120 quintals

**Bottles produced:** 5.100

**Alcohol Content:** 14°

**Analytical data:** total acidity  
6.1000 g/L, sugars 1.3000 g/L,  
total dry extract 32.3000 g/L

**Grapes:** 45% Corvina, 35%  
Corvinone, 10% Rondinella,  
10% other varieties

## **Production Method**

After the traditional vinification of Valpolicella in steel tanks, a second fermentation takes place in Amarone marc, followed by six months of fining in French oak barrels. The second fermentation and fining in French oak barrels creates a bright, strongly flavoured and silky structure alongside an intense ruby colour and fruity aroma.

## **Characteristics of the wine**

Ruby red in colour with light garnet hues. Fine aroma featuring fruity notes of marasca cherry and loquat blends with floreal notes of rose and violet. Silky and smooth on the palate is a pleasant fully-bodied wine with excellent freshness and elegant tannins. We recommend serving at 17° - 18°. A perfect wine to pair with both red and white meats, roasts and cheeses.

---

---

VILLA SAN CARLO

*www.villasancarło.wine*