



MADINELLI

VITICOLTORI DAL 1958

VALPOLICELLA RIPASSO

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNI: Corvina, Corvinone, Rondinella e altre varietà come da disciplinare.

PROVENIENZA Vigneti selezionati situati tra il comune di Marano e di Negrar ad un'altitudine di 400-500 m s. l. m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola veronese.

TIPOLOGIA DI TERRENO: calcareo, argilloso

VINIFICAZIONE Raccolta manuale dei grappoli. Pigiatura soffice a temperatura di fermentazione di circa 25° C. Macerazione di 10 giorni. Conservazione in acciaio fino a gennaio. *Ripasso* sulle vinacce del Recioto, con contatto per 15 giorni alla temperatura di 20-25° C. Maturazione dapprima in acciaio e poi in legno per un totale di 24 mesi. Affinamento in bottiglia di 2-4 mesi.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il profumo è complesso, parte dalla freschezza della frutta ma arriva alle spezie soffermandosi su note di confettura e frutta secca. Il sapore è armonico, pieno e vellutato, con il giusto equilibrio tra tannini e consistenza acida. L'armonia tra le componenti aromatiche, olfattive e gustative, donano al vino sobrietà ed eleganza.

ABBINAMENTI Si abbina molto bene a tutti i tipi di carne rossa, sia alla brace che brasata.

NOTE E' il risultato dell'antica tecnica della rifermentazione con le vinacce del Recioto, una storia di tradizione e innovazione.

DATI: GRADO ALCOLICO 14% vol - **FORMATO** 0,75 L – Energia 335 KJ/ 81 Kcal

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULFITES - ENTHÄLT SULFITE - CONTIENT SULFITES

BOTTIGLIA GL 71 VETRO - CAPSULA C/ALU 90 ALLUMINIO - TAPPO FOR 51 SUGHERO:

RACCOLTA DIFFERENZIATA - VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE



MADINELLI SOCIETA' AGRICOLA
Via Novaia 3 - Marano di Valpolicella - 37020 VR - Italia
www.madinellivini.it - aziendamadinelli@gmail.com

Nel cuore della Valpolicella Classica