



FRANCHETTO

Valpolicella Ripasso DOC Superiore

TERRITORIO

Montecchia di Crosara – Verona, Italia

ALTITUDINE VIGNETO

450 m.s.l.m.

SUOLO

Argilloso marnoso

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

20 -35 anni

UVE IMPIEGATE

Corvina, Corvinone e Rondinella

EPOCA

Ultime due settimane di settembre

RACCOLTA

Manuale

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

Il Ripasso è una tecnica di vinificazione tradizionale che prevede, dopo la fermentazione in acciaio, una macerazione a contatto con le vinacce dell'amarone. Questa tecnica consente una maggiore estrazione di colore, zuccheri ed aromi, che vanno a conferire struttura e complessità al vino.

ANALISI

Il colore è rosso rubino intenso, mentre al naso spiccano ciliegia e piccoli frutti di bosco a bacca rossa. Il tannino è delicato ed equilibrato.

ABBINAMENTI

Ottimo con carni alla brace, selvaggina, brasati e formaggi stagionati.

TEMPERATURA

16 – 18 °C

NELLA CARTA DEI VINI

“Valpolicella Ripasso DOC” - Franchetto



Franchetto soc. agr.

www.cantinafranchetto.com info@cantinafranchetto.com