

Valpolicella Superiore Ripasso DOC "Campo Delle Strie" – Tenuta Chiccheri



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Comune di Tregnago – VR
- Vitigni: 50% Corvina, 30% Corvinone, 20% Rondinella
- Tipologia del terreno: Calcareo
- Altezza vitigni: 400 m s.l.m.
- Densità di impianto: 9000 ceppi/ha
- Sistema di allevamento: Guyot
- Diraspatura: Ad acino intero
- Macerazione: Prefermentativa a freddo
- Fermentazione: In vasche di acciaio a temperatura controllata sulle vinacce dell'amarone secondo tradizione
- Pressatura: Soffice
- Affinamento: In barrique di rovere francese da 225 l di secondo passaggio per 12 mesi
- Affinamento in bottiglia: 6 mesi

IL VINO:

- Colore: Rosso rubino
- Profumo: Al naso presenta sentori di ciliegia matura, frutta rossa, note speziate
- Gusto: Al palato risulta asciutto, sapido, armonico.