

# BRUNELLI

## RIPASSO PARIONDO



### **Tipologia:**

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO DOC

### **Vitigni:**

70% CORVINA VERONESE, 25% RONDINELLA, 5 MOLINARA

### **Zona di Produzione:**

SAN PIETRO IN CARIANO/PEDEMONTE DI VALPOLICELLA

### **Tipologia dei terreni:**

Ricco di scheletro e prevalentemente calcareo

### **Sistema di allevamento della vite:**

5000 KG/HA, Pergola trentina con età media 35 anni

### **Tecnica di produzione:**

La migliore selezione di Valpolicella di annata viene fatta “ripassare” sulle vinacce appassite dell’Amarone appena spillato, ancora intrise di vino, facendo così iniziare una seconda fermentazione, aumentandone il tenore alcolico: il vino, con questo processo, si arricchisce di colore, estratti ed aromi, migliorando così la sua longevità. Dopo un affinamento di 12 mesi in botti di rovere da 35hl si ottiene un prodotto distinto da notevole equilibrio e struttura, che ha acquisito nuove note aromatiche e stabilizzato la propria sostanza colorante. Viene affinato ulteriormente in bottiglia per 6 mesi prima di essere commercializzato.

### **Descrizione Organolettica:**

Colore: rosso rubino intenso.

Aroma: profumi molto ampi, con note di ribes nero, mora e prugna fresca, leggeri cenni di vaniglia.

Gusto: avvolgente e di grande spessore, persistente.

### **Dati Analitici**

Alcool: 13,5%

zuccheri: 6,5

anidride solforosa totale: 165

acidità volatile: 0,55

acidità totale: 5,75

estratto secco netto: 27,2