



www.agricolasala.it



MURETTA VALPOLICELLA RIPASSO DOC CLASSICO SUPERIORE

Zona di produzione

Vigneti situati nella zona Classica della Valpolicella, nel Comune di Fumane.

Uvaggio

Corvina e Corvinone 65%, Rondinella 20%, Molinara 5%, altro 10%.

Alcool

14% vol.

Vendemmia

Uva raccolta manualmente a maturazione e pigiatura.

Vinificazione

Fermentazione tra i 15 e i 20 giorni nel mese di Ottobre. Successiva rifermentazione nel mese di Febbraio, del vino sulle vinacce ancora leggermente dolci dell'Amarone e del Recioto. Acquisisce in questo modo una complessità maggiore di aromi, estratto, colore, grado alcolico e corpo. Affinamento in botti d'acciaio e rovere.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino carico con riflessi granati. Profumo intenso e persistente di frutta rossa matura, prugna e spezie. Corpo robusto e armonico, sapore pieno, coinvolgente, con lievi sentori di vaniglia.

Abbinamento gastronomico

Risotti, carne rossa ai ferri, selvaggina, arrostiti, formaggi stagionati.