

Catullo

**Denominazione**

Valpolicella Ripasso Classico Superiore

Vitigni

70% corvina veronese, 20% corvinone, 10% rondinella

Zona di produzione

Valpolicella Classica, Tenuta Novare ad Arbizzano di Negrar

Terreni

Marno-calcarei, con depositi argillosi

Sistema di allevamento

Guyot doppio

Età media delle viti

20 anni

Metodo di produzione

Questo vino si ottiene dalla seconda fermentazione, denominata ripasso. Nel mese di marzo, il fresco e giovane Valpolicella d'annata viene messo a rifermentare sulle bucce, ancora leggermente dolci, dell'Amarone Classico.

Maturazione del vino

In botti da 75 ettolitri di rovere francese per 12 mesi, più un ulteriore anno in vasche di cemento da 100 ettolitri.

Affinamento in bottiglia

Almeno 6 mesi


Alcol

14%

Vino di media struttura con gentili note speziate di vaniglia e cioccolato, accompagnate da tipiche note di ciliegia, amarena e pepe bianco.

Al palato si caratterizza per una facile bevibilità, tipica del Valpolicella, e, al tempo stesso, per una struttura tannica setosa e una persistenza aromatica intensa e prolungata. Il finale è fresco, morbido e sapido. Vino dallo stile classico, elegante, equilibrato, armonico.

Formato vino

 0,75 l