



Selezione Noble

Ripasso della Valpolicella Ca'd'Or

LA TRADIZIONE DI CA' D'OR

Il Ripasso della Valpolicella Ca' d'Or maturato in rovere da 500/1000 lt per 18 mesi è un vino che si distingue per la particolare morbidezza e le note dolci e fruttate nascono da un sapiente blend.

La morbidezza e la rotondità esaltano la componente tipica di tutta la gamma dei frutti a bacca rossa come la ciliegia e il ribes.



NOTE SENSORIALI DELINEATE DALL' ENOLOGO

Alla vista: Rosso rubino.

All'olfatto: Piccoli frutti di bosco a bacca rossa.

Al palato: Fresche note di piccoli frutti di bosco a bacca rossa. Tannino delicato ed equilibrato.

Temperatura di servizio: 16-18°C.



SCHEDA TECNICA VINO

Vitigno: 65% Corvina, 15% Corvinone + 10% Rondinella + 10% altri vitigni.

Vigneto: 12 Ha in località Bastia, esattamente sullo spartiacque tra la Val d'Alpone e la Val d'Illasi. I terreni, argilloso-marnosi subalcalini, prodotti dall'alterazione di formazioni calcaree di origine fossilifera, in particolare la scaglia rossa ed il biancone.

Altitudine: 450 m/slm.

Età delle vigne: Nuovi ed impianti esistenti da 20 a 35 anni.

Ceppi per ettaro: 5200.

Produzione: 60 - 70 HL/Ha.

Raccolta: Ultime due settimane di Settembre, a mano.

Fermentazione e maturazione: Il Ripasso è una tecnica tradizionale di vinificazione che prevede una rimacerazione del vino Valpolicella sulle vinacce dell'Amarone appena svinato. Maturazione in rovere da 500/1000 lt per 18 mesi.