

CAPITEL SAN ROCCO

Valpolicella Ripasso DOC Superiore



E' prodotto con uve selezionate nel vigneto Marne Bianche della Tenuta Maternigo. Il vino è ottenuto secondo l'antica tecnica del Ripasso, ossia la rifermentazione di una parte di vino Valpolicella, prodotto in Ottobre, su vinacce di Amarone e di Recioto. Vino elegante, complesso e nello stile di famiglia, rotondo ma secco, un grande protagonista del territorio che esprime il suo valore cantando fuori dal coro.



Uvaggio

- 35% Corvina
- 35% Corvinone
- 20% Rondinella
- 10% Altre varietà tradizionali

TECNICHE DI PRODUZIONE

Vendemmia

Fine settembre - inizio ottobre

Diraspigiatura

Fermentazione alcolica e macerazione

15 giorni a 28°C

Ferm. maloattica e chiarificazione spontanea

Ferm. su vinacce di Amarone e Recioto

8-10 giorni a 18°C

Affinamento in botte

14 mesi (Rovere di Slavonia)

Imbottigliamento

6 mesi di affinamento in bottiglia



Dati chimici

- Alcol: 14,5%
- Zuccheri: 1,5 g/l
- Acidità totale: 6,4 g/l
- Estratto netto: 35 g/l



Durata nel tempo

12-15 anni



Formati

375 ml, 750 ml
1500 ml, 3000 ml



Website



Video

@TedeschiWines



NOTE VINICOLE

Suolo

Argilloso rosso e calcareo, di origine morenica

Densità di impianto

5500 piante/ettaro

Età del vigneto

20 anni (età media)

Allevamento vite

Guyot

Potatura

12 gemme/pianta

Produzione

9000 kg/ettaro



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Limpido e trasparente

Rubino intenso



Ribes, ciliegia, lampone



Struttura ricca, fruttata ed equilibrata

Tannini morbidi e acidità che esalta la freschezza aromatica



Carni rosse e selvaggina

Formaggi stagionati



14°-16° C

