

Le Marognole



Вальполичелла РИПАССО Classico Superiore doc "i Corsi"

Тип: Вальполичелла **РИПАССО** Classico Superiore doc

Сорта винограда: Корвина и Корвиноне 60%, Рондинелла 30%, Кроатина 7%, Молинара 3%.

Местоположение: виноградник находится в Марано ди Вальполичелла (Классическая территория - Classico) в местечке Мароньоле, с экспозицией на юго-запад и выращивается на террасах, называемых "маронье" (сухая кладка), находятся на высоте 350 м над уровнем моря на известковых и туфогенных почвах.

Винификация: при помощи древнего метода «рипассо»: полученное Вальполичелла Классико, в феврале на 15-20 дней отсылается на вторую ферментацию вместе со жмыхом от Речото / Амароне

Полученное вино обладает повышенным содержанием алкоголя, цвета, экстрактами, более мягкими и рафинированными танинами, а также обогащается новыми запахами и ароматами.

Выдержка: 18 месяцев в 400/500 – литровых чанах и барриках из французского дуба второго или третьего употребления.

Выдержка: в бутылках – минимум 3 месяца.

Срок хранения в шкафу: 10-15 лет.

Органолептические ноты: существенная обонятельная резкость, смесь фруктов и специй, напоминающая марасковую вишню и черешню; все это в обволакивающем бальзамическом аромате, хорошо сбалансированного, мятного дуба. Превосходная мягко-танинная элегантность во рту, со сдержанной горьковатостью и живой кислотностью.

Советы для потребления: Сочетается с красным мясом и выдержанными сырами. Также можно употреблять в качестве медитативного вина.

Температура подачи: 18°C.



Az. Agricola Marognole di Corsi Fabio
via Marognole 7, Valgatara 37020 - Marano di Valpolicella (VR)
Cell. 349-2569347 - Fax: +39 045 7755114
info@lemarognole.it www.lemarognole.it
Part. IVA 03379350238