



Valpolicella Classico Ripasso

EL CAMPANAR

VIGNA
800
DI GIANFRANCO ELAMPINI

Az. Agricola VIGNA '800
di Elampini Gianfranco
via Moron 46, 37024 Negrar (VR)
Tel. 045.6000133 - Cell. 335.6343836
franco@vigna800.com
www.vigna800.com

Terreni: Calcarei.

Posizione ed età dei vigneti: In media collina, nel vigneto "Campanar", che ha circa vent'anni di età.

Vitigni: Si coltiva maggiormente la corvina, mentre il resto dei vitigni sono quelli classici della Valpolicella, con una buona percentuale di corvinone e rondinella.

Produzione per ettaro:
90 q. circa per ettaro.

Vendemmia: Dopo la raccolta di uve ben mature, il mosto viene fermentato in acciaio e successivamente "ripassato", nel mese di febbraio sulle vinacce dell'amarone, al fine di poter ottenere una struttura ed un corpo che lo rende unico. Moderno ma con la tradizione dentro, il Valpolicella Classico "Ripasso", grazie alla sua buona struttura e ad un importante affinamento in bottiglia, è adatto anche a lunghi invecchiamenti.

Colore: Rosso rubino intenso.

Profumi: Pesca e frutta rossa matura con una spezia che ricorda la cannella, sono le caratteristiche più tipiche di questo vino.

Gusto: Il Valpolicella Classico "Ripasso" conserva anche al gusto le note di appassimento dell'Amarone e la bevibilità del Valpolicella d'annata. E' elegante, rotondo e persistente.