Ripasso Superiore
della Valpolicella DOC

Tenuta IL CANOVINO 1893



REGIONE	Valpolicella, Verona, Veneto
VIGNETO	Ubicato in località Mizzole, fra i 200 e i 250 metri s.l.m. Completa esposizione a sud. Terreno calcareo. Coltivato in regime biologico.
RACCOLTA	Manuale.
UVE	60% Corvina Veronese — 20% Corvinone 15% Rondinella — 5% Oseleta
VINIFICAZIONE	Valpolicella Superiore, lavorato con la tradizionale tecnica del "Ripasso". Fermentazione e macerazione per 20 giorni. Decantazione for 90 giorni. Successiva fermentazione sulle bucce dell'Amarone.
INVECCHIAMENTO	12 mesi in botti di rovere di Slavonia.
AFFINAMENTO	Evoluzione di 12 mesi in bottiglia.
ANALISI	13,5% Alcol — 5,9 g/l Acidità 7,6 g/l Zucch. res. — 29,5 g/l Estr. secco
BOTTIGLIA	Bordolese Arno 600 gr, vetro antico. Capacità cl 75.