



Maso Maroni

VALPOLICELLA

RIPASSO

SUPERIORE D.O.C.

TERRITORIO: Località Maroni.

DENOMINAZIONE: Denominazione di Origine Controllata.

VIGNETO: Maso Maroni.

UVE: Corvina, Corvinone, Rondinella.

ZONA DI ORIGINE: Vigneti di proprietà provenienti dalla località Maroni a 300 metri di quota.

CARATTERISTICA DEI VIGNETI: Situati in posizione collinare su terrazze a secco dette anche marogne, con esposizione sud, sud-ovest. Terreno argilloso e fortemente calcareo. Gli impianti sono a Gujet con una densità di 5000 ceppi per ettaro.

VENDEMMIA: Effettuata a mano in piccole casse tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre.

VINIFICAZIONE: L'uva viene pigiata e per gravità scende in piccoli serbatoi di fermentazione da 50 Hl. Si effettuano rimontaggi giornalieri e delestage durante tutta la durata della fermentazione. Il Ripasso nasce da una seconda fermentazione sulle vinacce dell'Amarone nel mese di febbraio dell'anno seguente. In seguito a questa rifermentazione acquisisce corpo, struttura, alcool e profumi.

MATURAZIONE: Affinamento in legno selezionato in barrique, botti grandi e successivamente in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore rosso rubino intenso con ampio bouquet di frutta rossa matura e note di spezie, che ricordano il tabacco e il pepe nero.

ABBINAMENTI: Indicato con secondi piatti robusti, arrostiti, coniglio, carni rosse alla griglia e formaggi di media stagionatura.

ALCOOL: 14,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C.

Maso Maroni – Contrada Maroni, 37142 Verona Italy
Tel. + 39 045 8700753 – +39 340 2395588
www.masomaroni.it – info@masomaroni.it