

GROTTA del NINFE^{EO}

Luca Fraccaroli

VALPOLICELLA RIPASSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



750 ml - 1,5 / 3 / 6 l (wax sealed)

VARIETÀ UVE:

Corvina, Corvinone, Rondinella

NATURA DEL SUOLO: calcareo-vulcanico

VENDEMMIA: manuale in cassetta

VINIFICAZIONE: Diraspatura dell'uva. Macerazione e fermentazione a temperatura controllata in tini verticali. Svinatura e sosta in tini d'acciaio. Il vino ripassa sulle bucce di Amarone, poi svinato e travasato in tonneaux di rovere. Segue affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE: Colore rosso rubino intenso. Profumi complessi che evolvono da fresche note di frutta rossa a spezie e vaniglia. Dotato di straordinaria eleganza ed equilibrio, al palato è pieno, armonico e potente. I suoi tannini vellutati si completano con un frutto rosso croccante e le note mature date dalla tecnica del Ripasso e dal lungo affinamento in legno.

ABBINAMENTI: Vino eccellente con i bolliti, coniglio, carni rosse semplici e formaggi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C

GRAPE VARIETIES:

Corvina, Corvinone, Rondinella

TYPE OF SOIL: limestone-volcanic

HARVESTING: by hand into small trays

VINIFICATION: After destemming, the grapes are crushed and fermented at a controlled temperature in vertical vats, then in steel vats. The wine makes a second fermentation (Ripasso) on the lees of Amarone. Wood ageing in oak tonneaux, then refined in the bottle.

CHARACTERISTICS: Deep ruby red colour, it opens with an intense fresh red fruits nose and evolves to distinct traces of spices and hints of vanilla. Full-bodied, fills the palate with its harmonious and powerful texture. Well balanced with silky tannins and crunchy red fruits, perfectly mixed with the mature notes given by the Ripasso technique and the long wood ageing.

FOOD PAIRINGS: Excellent with boiled meats, rabbit, simple red meat dishes and cheeses.

SERVING TEMPERATURE: 16-18 °C

Scheda tecnica

Technical sheet