



"Costa Regale" Selezione Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore

VINI ROSSI

Alcool:	14,5% vol.
Area Di Produzione:	Regione Veneto. Zona classica della Valpolicella a nord di Verona. Colline dei comuni di Negrar, Valgataro e Fumane.
Uve:	Prodotto in quantita' limitate da uve rosse Corvina (70%), Rondinella (25%) e Molinara (5%). Sistema di coltivazione: tradizionale a pergola e spalliera.
Composizione Del Suolo:	Terreni argillosi e calcarei di origine glaciale ed alluvionale.
Sistema Di Vinificazione:	Pigiatura soffice delle uve selezionate, fermentazione in rosso per 6-8 giorni a temperatura controllata (24-25°C.), conservazione in serbatoi inox termocondizionati per 3 mesi, rifermentazione sulle bucce dell'amarone pigiato a gennaio/febbraio (sistema "ripasso"), invecchiamento in botti di legno di rovere per un anno, imbottigliamento a freddo in linea sterile.
Descrizione Organolettica:	Vino secco, corposo ed intenso, ammorbidito dal periodo di invecchiamento in botte.
Colore:	Rosso rubino intenso, tendente al granato.
Profumo:	Intenso, fine, fragrante, lievemente etereo, ricorda i profumi dei legni pregiati con i quali il vino viene invecchiato.
Sapore:	Asciutto, saporito, corposo e vellutato.
Temperatura Di Servizio:	Da servire a temperatura ambiente (18-19°C.).
Conservazione:	Puo' invecchiare fino a 4-5 anni dalla vendemmia. Conservare in luogo fresco, asciutto e buio.
Suggerimenti Gastronomici:	Vino da arrosti, carni ai ferri, cacciagione e formaggi stagionati.

Acidità totale:	5,70 g/l
Zucchero:	9,30 g/l
SO2 totale:	89 mg/l
SO2 libera:	27 mg/l
Estratto secco netto:	29,8 g/l
Acidità volatile:	0,48 g/l



CANTINE LENOTTI
CANTINE LENOTTI

Via S. Cristina, 1- 37011 Bardolino - VR
Tel. +39 045 7210484 Fax. +39 045 6212744
info@lenotti.com