



HERITAGE

Come le mura di sasso dei castellieri, nel 1600 a.C., difendevano le terre dagli attacchi dei barbari, così Primo Ripasso Castelliere delle Guaite si erge a custodia della più autentica tipicità del territorio, regalando a chi lo beve il piacere di annotare, sull'etichetta estraibile, il ricordo di quell'emozione. Come un momento indimenticabile, da conservare.

VALPOLICELLA RIPASSO DOP - CASTELLIERE DELLE GUAITE



UVAGGIO

Corvina, Rondinella, Molinara.

ZONA DI PRODUZIONE

Zona collinare della Valpolicella.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve, raccolte nel corso dei mesi di settembre ed ottobre, seguono vinificazione tradizionale con diraspatura e macerazione delle bucce, con lentissima fermentazione. Successivamente avviene la rifermentazione sulle vinacce, ancora leggermente dolci, dell'Amarone per esaltare gli aromi e conferire struttura e complessità. Maturazione in legno per circa due anni.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino tendente al granato. Al naso sentori di ciliegia, mora e frutta passa; al palato buona struttura con frutto polposo. L'affinamento in legno contribuisce ad arrotondare il tannino che risulta morbido e vellutato, con una persistenza aromatica intensa e prolungata.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

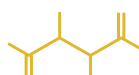
Si accompagna a tutti i piatti di carne della cucina internazionale, cacciagione, selvaggina e formaggi anche a lunga stagionatura.



TEMPERATURA SERVIZIO
16-18 °C



ALCOOL
14,5%



ACIDITÀ
5,4 gr/L.

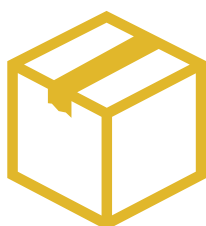


ZUCCHERI RESIDUI
4 gr/L.



BOTTIGLIA

Chiusura:	Sughero
Larghezza:	73,2 mm
Altezza:	331 mm
Tara:	600 gr
Volume:	750
Peso lordo:	1385 gr
EAN:	8003503010608



CARTONE

Lunghezza:	450
Larghezza:	170
Altezza:	350
Tara:	690 gr
Peso lordo:	9000 gr
EAN:	80035030138696



CONFIGURAZIONE PALLET

Dimensione:	80X120
Tipologia:	Epal/fumigato
Casse per strato:	8
Numero di strati:	7
Scatole per pallet:	56
Bottiglie Per pallet:	336
Peso lordo:	524 kg