



Note:



Giago

VALPOLICELLA
RIPASSO

CLASSICO SUPERIORE

<p>Zona di produzione: Production area:</p>	<p>Zona di Jago (200 m s.l.m.) e Mazzano (400-500 m s.l.m.), Negrar, Valpolicella Classica</p>	<p>Jago (200 m ASL) and Mazzano (400-500 m ASL), Negrar, Valpolicella Classica zone</p>
<p>Vitigni: Grapes varieties:</p>	<p>Corvina, Corvinone, Rondinella</p>	<p>Corvina, Corvinone, Rondinella</p>
<p>Sistema di allevamento: Training system:</p>	<p>Pergola veronese</p>	<p>Pergola Veronese (arbour system)</p>
<p>Resa per ettaro: Yield:</p>	<p>100 q/ha di uva</p>	<p>10.000 kg/ha of grapes</p>
<p>Vinificazione: Wine making:</p>	<p>Le uve vengono raccolte manualmente nel mese di ottobre leggermente sovrammaturate. Successivamente vengono pigiate e messe in vasche di acciaio, dove fermentano a contatto con le bucce per circa 15 giorni. Durante la fermentazione si eseguono manualmente rimontaggi giornalieri e delastage. Il vino viene prodotto col metodo del "Ripasso".</p>	<p>In October, we harvest by hand the lightly overripened grapes. Later, we press the grapes and we put the pressing into steel tanks. The juice ferments with the grapes skins for about 15 days. During fermentation the wine and the grapes skins are mixed daily by hand with pump-over into the lap and delastage to get the maximum out of the product. The wine is produced with "Ripasso" method.</p>
<p>Affinamento: Ageing:</p>	<p>Circa tre anni in piccole botti di rovere francese di secondo e terzo passaggio</p>	<p>Around three years in small old French barrels</p>
<p>Note organolettiche: Tasting notes:</p>	<p>Alla vista è di colore rosso rubino intenso. Al naso è vinoso, fruttato con sentori di frutta matura e speziati. Al palato è secco, caldo, morbido, di corpo, con tannini rotondi che si sposano molto bene con note fruttate di ciliegia e prugna mature.</p>	<p>Ruby red colour. Winy, fruity with ripe fruits and light spicy flavours. On the palate, dry, warm, soft, full bodied, with rounded tannins perfect blended with ripe red cherry and plum.</p>
<p>Abbinamento: Serving suggestions:</p>	<p>Primi piatti importanti e secondi di carne. Servire a 16°-18°C.</p>	<p>Important first courses and meats. The recommended drinking temperature is between 16°-18°C.</p>