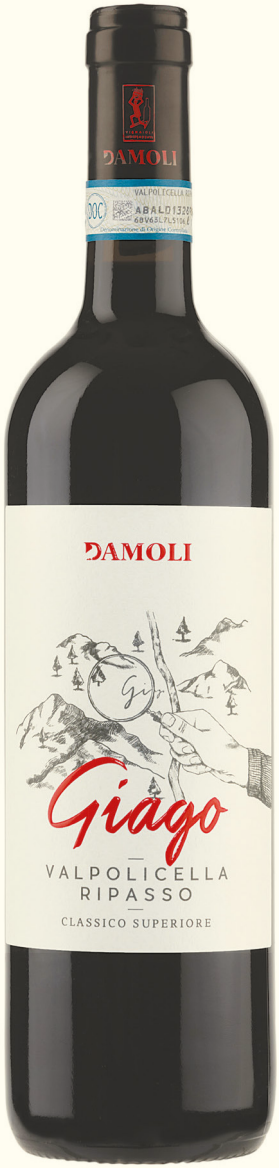

Giago

VALPOLICELLA
RIPASSO

CLASSICO SUPERIORE

Zona di produzione: Production area:	Zona di Jago (200 m s.l.m.)e Mazzano (400-500 m s.l.m.), Negrar, Valpolicella Classica	Jago (200 m ASL) and Mazzano (400-500 m ASL), Negrar, Valpolicella Classica zone
Vitigni: Grapes varieties:	Corvina, Corvinone, Rondinella	Corvina, Corvinone, Rondinella
Sistema di allevamento: Training system:	Pergola veronese	Pergola Veronese (arbour system)
Resa per ettaro: Yield:	circa 100 q/ha di uva	about 10.000 kg/ha of grapes
Vinificazione: Wine making:	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 8-12 giorni. Durante la fermentazione si eseguono manualmente rimontaggi giornalieri e delastage. Il vino viene prodotto col metodo del "Ripasso".	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 8-12 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.
Affinamento: Ageing:	Circa tre anni in piccole botti di rovere francese di secondo e terzo passaggio e in botti grandi di rovere di Slavonia	Around three years in second/ third passage small old French oak barrels and in big Slavonian oak barrels
Note organolettiche: Tasting notes:	Alla vista è di colore rosso rubino. Al naso è 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.	Ruby red colour. 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.
Abbinamento: Serving suggestions:	Primi piatti importanti e secondi di carne. Servire a 16°-18°C.	Important first courses and meats. The recommended drinking temperature is between 16°-18°C (60°-65°F).

Note: