



Tenute Falezza
Via Belvedere, 35/A
37131 Verona - VR Italy
info@tenutefalezza.com
www.tenutefalezza.com

TENUTE FALEZZA *Family*

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC



Grande vino, riscoperto e portato a quel pubblico estimatore delle "vecchie novità". Il suo pregio è quello di contenere in sé le caratteristiche dei migliori Valpolicella e completarle con una rifermentazione "ripasso" sulle vinacce di Recioto e/o Amarone.

Si completa così l'armonia dei suoi sentori olfattivi con un corpo robusto, ma armonico e una giusta alcolicità per un vino di quella tempra.



Uvaggio: Corvina 50%, Corvinone 20%, Rondinella 25%, Oseleta 5%



Terreno: argilloso-calcareo di origine alluvionale

Altitudine: 150-300 m s.l.m.

Sistema d'allevamento: pergola Veronese



Vendemmia: a mano a settembre

Appassimento: per 20 giorni nel fruttai



Vinificazione: pigiatura e diraspatura

Prima fermentazione: 20 giorni in acciaio

Seconda fermentazione: 10 giorni



Invecchiamento: 8 mesi in tonneau di rovere francese (500 l)

Affinamento: 6 mesi



Colore: rosso rubino intenso

Naso: evoluti richiami alle amarene e prugne cotte, speziato, pepato, complesso. Da giovane (2 anni), ricorda la vinaccia dell'Amarone.

Palato: asciutto, con tannini dolci che lo rendono pieno e carezzevole. I profumi percepiti al naso e il suo sapore lo collocano tra i grandi vini rossi.



Abbinamenti: secondi di carne e selvaggina, brasati e intingoli.

Formaggi a pasta dura (grana) e piccanti (grasso monte stagionato)

Alcohol: 14,5%

Formati disponibili: 0,75 L 1,5 L 3 L 5 L 9 L 12 L