

PIETRO ZARDINI

Ripasso DOC Superiore

VALPOLICELLA RIPASSO DOC SUPERIORE

UVAGGIO

Corvina (70%) Rondinella (20%) Molinara (10%)

ZONA DI PRODUZIONE

Valpolicella Classica

ALTITUDINE

300/450 metri s.l.m.

TERRENO

In prevalenza rosso e bruno su detriti, marne calcaree e basalti

FORMA DI ALLEVAMENTO

Pergola Veronese

VINIFICAZIONE

Sulle bucce con macerazione in vasca per 15-25 giorni con successivo "ripasso" di 30 giorni sulle vinacce dell'Amarone

AFFINAMENTO

In barrique di rovere e tonneaux per circa 2 anni con successivo passaggio in acciaio

GRADAZIONE ALCOLICA

14 % Vol.



Dosi Distribution Wine