

Cà della Scala[®]

AZIENDA VINICOLA dal 1957

Mezzopiano
VALPOLICELLA
RIPASSO

*Душа вина ликовала в бутылке: В темнице из стекла меня
сдавил сургуч, Но песнь моя звучит и ввысь несется смело;
В ней обездоленным привет и теплый луч!"*

Шарль Бодлер (1821 -1867)



Аппелласьон: Valpolicella ripasso D.O.C., тип Superiore

Сорта: 40% корвина, 30% рондинелла, 30% корвиноне

Зона произрастания: Вальполичелла в коммунах Неграр, Фумане, Сан-Пьетро-ин-Карьяно, Марано. Терруары средней плотности, стремящиеся к известковым

Период сбора урожая: третья неделя сентября, ручной сбор

Выход сула первого отжима: 70 литров на 100 килограммов

Винификация: отделение гребней и дробление винограда, ферментация при температуре от 22 до 28°C с мацерацией на мезге в течение около 10 дней. Вторая ферментация на мезге Амароне, малолактическая ферментация выполняется

Выдержка: 9 месяцев в бочках из славонского дуба, 3 месяца в новых деревянных бочках

Аффинаж: 3 месяца в бутылке

Органолептические характеристики: насыщенный краснорубиновый цвет, приятный фруктовый и слегка пряный букет, тело вкуса сильное, мягкое, с деликатным и стойким послевкусием.

Рекомендуется с: дикую птицу, полувыдержанные сыры, жаркое, мясо гриль или на шампуре. *Традиционное сочетание:* ризотто с приправой "Тастасал"

Музыка: Майлз Дэвис, альбом "Kind of Blue"

Подача на стол: 20°C в бокале балон, доводить до температуры постепенно

Срок хранения: может выдерживаться 4-5 лет. Рекомендуется откупорить бутылку за несколько часов и при необходимости перелить в графин для вина перед дегустацией

Крепость: 13,5% об.

Указание в карте вин: Cà della Scala di Italo Cescon, Valpolicella Ripasso Superiore D.O.C., "Mezzopiano"



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013