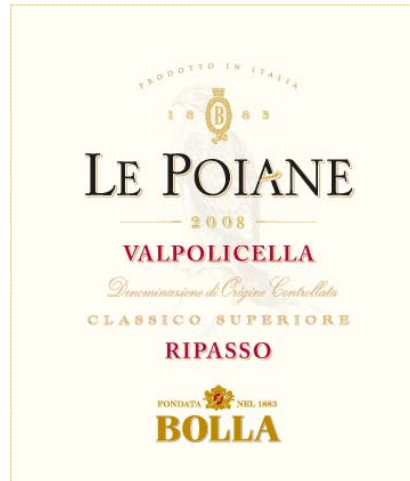




**Le Poiane  
Valpolicella Ripasso  
Classico Superiore doc  
2008**



*Seconda fermentazione lenta sulle vinacce dell' Amarone, gusto avvolgente con una morbida trama tannica. Le Poiane, nero rapace tipico del territorio, per evocare il mondo della falconeria e della caccia.*

- Le uve:** 70% Corvina e Corvinone,  
30% Rondinella ed altre varietà autoctone
- Il vigneto:** I vigneti sono in località Jago di Negrar, in terreni magri di collina, circondati dai muri a secco tipici del territorio detti "marogne". Questi muri di sasso calcareo creano dei terrazzamenti e rappresentano la sistemazione tipica delle colline. Le marogne sono portatrici di biodiversità. Le radici delle viti infatti trovano un terreno mai asfittico o umido; inoltre i sassi diventano in inverno un volano termico.
- La vinificazione:** Le uve raccolte tardivamente a perfetta maturazione, fermentando con attenta gestione, producono un vino molto intenso e fortemente caratterizzato dal territorio. A fine Febbraio, successivamente alla svinatura dei migliori amaroni, il vino viene integrato in questa vinaccia con cui inizia una nuova fermentazione e da cui estrae colore, zuccheri, aromi. La fermentazione, con questa tipica e antica pratica del **Ripasso**, richiede 15-20 giorni e regala al vino grande complessità e tannini molto morbidi. L'affinamento in legno, inizialmente in barriques e poi in grandi botti, completa l'equilibrio e la piacevolezza.
- La maturazione:** 12-18 mesi in botti di rovere e barriques e 3 mesi in bottiglia.
- Il vino:** Questo vino rappresenta la nostra missione: valorizzare la tipicità dei nostri territori e delle nostre uve, preservando al meglio l'originale tecnica del **Ripasso**. È un vino di colore rosso rubino intenso, dal profumo vinoso con sentore di spezie, pepe nero, complesso e fine, e di sapore asciutto, vellutato ed armonico.
- Dati analitici:** alcol 14,2 % ; acidità totale 5,30 g/l; pH 3,40; zuccheri 4,8 g/l; estratto 29,5 g/l.
- Abbinamenti gastronomici:** Ottimo vino da meditazione, ben si accompagna a piatti a base di carne, importanti e saporiti, con una ricca grigliata o formaggi stagionati.

**BOLLA. L'ANIMA DEL GRANDE VINO ITALIANO.**