



**SOCIETA' AGRICOLA  
ALDRIGHETTI LUIGI, ANGELO E NICOLA S.S.**

Via Bignele, 4 – Fraz. Valgatarà  
37020 – MARANO DI VALPOLICELLA (VR) – ITALY  
C.F. / P. I.V.A.: 01805980230  
Tel. E Fax: +39 045/7755061  
E-mail: [info@lebignele.it](mailto:info@lebignele.it) – Web: [www.lebignele.it](http://www.lebignele.it)

---

## Valpolicella Classico Superiore Ripasso D.o.c. 2011



**FORMATO DELLA BOTTIGLIA:** 750 ml

**TIPOLOGIA:** Vino rosso secco

**VITIGNI:** 70% Corvina e Corvinone, 25% Rondinella, 5% Molinara

### **IL VIGNETO**

**ZONA DI PRODUZIONE:** Marano di Valpolicella, zona collinare posta a 300 m.s.l.m., terreno argilloso e calcareo.

**ETA' DELLE VITI:** 15/30 anni

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Pergola trentina doppia.

**RESA PER ETTARO:** 60 hl

### **LA PRODUZIONE**

**VENDEMMIA:** Esclusivamente manuale, tra la fine di Settembre e la metà di Ottobre

**VINIFICAZIONE:** A seguito della pigiatura con diraspatura delle uve e la fermentazione controllata in vasche d'acciaio, andiamo a travasare il vino base di Valpolicella d'annata, sulle vinacce fresche di svinatura dell'Amarone.

**AFFINAMENTO:** 1/2 anni in botte di rovere.

### **LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**COLORE:** Rosso granato intenso.

**PROFUMO:** complesso con note speziate.

**SAPORE:** Vino di buon corpo presenta un sapore pieno e vellutato.

### **ABBINAMENTI E CONSERVAZIONE**

**CONSERVAZIONE:** Si consiglia di conservare la bottiglia nella posizione coricata, ad una temperatura di 14/15°C, in assenza di luce.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16° / 18° C.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Vino che accompagna piatti a base di carne rossa alla brace e formaggi stagionati.

---