

Valpolicella



Valpolicella DOC 84 hL/ha

Pas de fût

Valpolicella Classico DOC

Les cépages doivent provenir de la zone en coteaux.
Sols plus pauvres et mieux drainés

Valpolicella Valpantena DOC

Proviennent de la Valpantena Vallée

Recioto della Valpolicella DOCG (48 hL/ha après séchage)

Vin doux issu de grappes séchées.
Elles sont ramassées en sous maturité pour garder l'acidité et séchées dans des salles climatisées pour 100-120 jours.
Mini 12% abv
50 gr/l sucre résiduel

Amarone della Valpolicella DOCG

Raisins peuvent provenir de partout sur la région, produit à partir de raisin séchés (comme recioto), mais en vinification sans sucre résiduel.

Mini 14% abv
9 gr/l de sucre résiduel
Vieillit minimum 2 ans en demi muid ou fût (4 ans pour être « Riserva »)

Valpolicella Ripasso DOC

Utilisation des peaux de raisins restant de la presse pour la production des amarine et Recioto.
Possibilité d'ajouter 15% de vin d'Amarone.

Mini 12,5% abv
13% abv pour Superiore
Vieillit un an à partir du 1er Janvier qui suit les vendanges.

Vinification

Corvina 45-95%
Rondinella 5-30%
Autres

Superiore: élevage en foudre de bois à partir du 1er Janvier qui suit la récolte pour un an.

