

*Cà della Scala*<sup>®</sup>

AZIENDA VINICOLA dal 1957

*Mezzopiano*  
**VALPOLICELLA  
RIPASSO**



L'anima del vino cantava nelle bottiglie: "Uomo, caro diseredato, io ti lancio, dalla mia prigione di vetro e dalle mie vermiglie chiusure, un canto pieno di luce fraterna!"

*Charles Baudelaire (1821 -1867)*

**Denominazione:** Valpolicella ripasso D.O.C., tipologia Superiore

**Varietà:** 40% Corvina, 30% Rondinella, 30% Corvinone

**Zona di produzione:** Valpolicella nei comuni di Negrar, Fumane, San Pietro in Cariano, Marano. Terreni di medio impasto tendenti al calcareo

**Epoca di vendemmia:** terza settimana di settembre, raccolta manuale

**Resa in mosto fiore:** 70 litri per ogni 100 chilogrammi

**Vinificazione:** diraspapigiatura delle uve, fermentazione tra i 22 e i 28° C, con macerazione delle bucce per circa 10 giorni. Seconda fermentazione sulle vinacce dell'Amarone, malolattica svolta

**Maturazione:** 9 mesi in botti di rovere di Slavonia, 3 mesi in tonneaux nuove

**Affinamento:** 3 mesi in bottiglia

**Note organolettiche:** colore rosso rubino intenso, profumo piacevolmente fruttato e leggermente speziato, in bocca dal corpo vigoroso, morbido, con sapore avvolgente e persistente.

**Consigliato con:** selvaggina da piuma, formaggi semi-stagionati, arrostiti, carni alla brace o spiedo. **Tradizione vuole:** "tastasal"

**Musica:** Miles Davis, album "Kind of Blue"

**Servizio:** 20° C in bicchiere balloon, portare a temperatura gradualmente

**Longevità:** capacità di invecchiamento di 4/5 anni. Si consiglia di stappare la bottiglia qualche ora in anticipo ed eventualmente di scaraffare il vino prima di procedere alla degustazione

**Dati analitici:**

Alcool 13,50% vol.

Acidità totale 5,50 g/l

Estratto 27 - 29 g/l

**Dicitura carta vini:** Cà della Scala di Italo Cescon, Valpolicella Ripasso Superiore D.O.C., Mezzopiano,