

Azienda Agricola
BOSCAINI CARLO



Zane Valpolicella DOC Classico Superiore Ripasso



Sulle pendici delle colline che circondano il paese di Sant'ambrogio della Valpolicella, nella zona classica, dalla sapiente mescolanza di uve corvina, corvinone e rondinella, con l'antico metodo del ripasso sulle vinacce dell'amarone, nasce ZANE. Delicati aromi di frutta a bacca rossa sottospirito con accordi speziati al naso, morbidezza e profondità in bocca fanno di questo vino un ideale compagno per bolliti e carni rosse.

UVE: corvina 50%, corvinone 40% rondinella 10% rifermentazione sulle vinacce dell'amarone e del recioto (RIPASSO)

PROVENIENZA: Vigneti nell'area denominata Zane

TIPO ALLEVAMENTO VITI: guyot; 4000 viti/ettaro

PRODUZIONE PER ETTARO: 120 Qli uva/ettaro

TECNICHE DI VINIFICAZIONE: fermentazione 20 gg con tre rimontaggi giornalieri e due delastages. A febbraio/marzo, completa rifermentazione sulle vinacce dell'Amarone e/o del Recioto

TEMPO DI MATURAZIONE IN BOTTE: 18 - 24 mesi

AFFINAMENTO: in botti di di Rovere di 1500-3000-5000 litri

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 6 mesi

DATI ANALITICI: gradi alcolici 14% vol., acidità totale 5,5/5,70 g/l, estratto secco netto 31/33 g/l

CONSIGLI: conservare la bottiglia al buio non oltre i 20°C 5/10 anni.

BOTTIGLIA: bordolese verde pesante 0,75 l - qualche Magnum da 1,5 l.

Azienda Agricola Boscaini Carlo

Via Sengia - Tel. +39 045 7731412 - S.Ambrogio di Valpolicella, (VR) - Italia - info@boscainicarlo.it