

# Ripatico

ROSSO VERONA IGT

Il 7 maggio 983 d.C., l'imperatore Ottone II concesse agli abitanti di Lazise il privilegio di riscuotere diritti di transito e pesca (ripaticum), consolidando la loro alleanza. Questo atto sancì l'autonomia amministrativa di Lazise, che divenne il primo comune libero d'Italia.



## PRODUZIONE

Vigneti collinari siti tra il comune di Lazise e Verona.



## SUOLO

Terreno a medio impasto tendente al calcareo.



## GRADAZIONE ALCOLICA

13,5 % vol



## VITIGNI

Corvina, Merlot, Rebo, Cabernet, Sauvignon.



## VENDEMMIA

Uve raccolte e selezionate a mano nella prima decade di Ottobre.



## VIGNETI

Impianti a filare a doppio archetto.



## AFFINAMENTO

6 mesi in barrique di rovere francese.



## CAPACITÀ BOTTIGLIA

750 ml



## TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

## Vinificazione

Dopo un leggero appassimento, le uve vengono pigiate e fatte fermentare prima sulle proprie bucce e successivamente sulle vinacce del nostro Hángelos, in contenitori di acciaio a temperatura controllata ed eseguendo continui rimontaggi. Segue la maturazione in barrique di rovere francese per 6 mesi.

## Descrizione

Colore rosso rubino brillante. Al naso note di ciliegia, frutta matura e spezie. Vino dal sapore eclettico e avvolgente, con piacevoli sentori di frutti di bosco, cacao e vaniglia sul finale.

## Abbinamenti

Si abbina con primi piatti a base di sughi ricchi e secondi di carne rossa in genere. Consigliato inoltre per accompagnare sapori speziati tipici della cucina Sudamericana e Asiatica.