



Azienda Agricola

Monte Dall'Ora

VALPOLICELLA DOC CLASSICO RIPASSO 2006 SAUSTO'

Classificazione: Denominazione Origine Controllata

Tipologia: Vino rosso secco.

Descrizione: di colore rosso rubino intenso, nel bicchiere delinea grandi archi dati da alcoli superiori. Al naso ricorda l'uva appassita, con sentori di ciliegia, prugna e sottobosco, chiudendo poi con integranti e raffinati profumi di pepe e spezie. In bocca è avvolgente, denso e complesso, di lunghissima persistenza. Saustò Valpolicella Ripasso può essere paragonato al fratello del grande Amarone, è un vino che ti conquista al primo sorso.

Abbinamento: vino da abbinare a formaggi stagionati. Vino da meditazione, piacevole da bere anche fuori pasto.

Provenienza: dalla collina di Castelrotto, nel cuore della Valpolicella storica, sul dorsale di sud-est di Monte Dall'Ora a circa 150/200 metri s.l.m. su terreni calcarei di origine eocenica.

Vitigno: Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 20%, Croatina e Oseleta 10%.

Vendemmia: raccolta delle uve esclusivamente a mano partendo dall'ultima decade di Settembre/prima decade di Ottobre in cassette da 20 kg. Pigiatura in giornata.

Vinificazione e Affinamento: ottenuto con la tradizionale tecnica del Ripasso, che prevede la rifermentazione del Valpolicella classico sulle vinacce del Recioto per circa 10gg. Saustò ha una personalità decisa, è un vino dalle origini antiche che allo stesso tempo nella sua modernità e piacevolezza esprime la bellezza del *terroir* di Monte Dall'Ora. Affinamento in botte per 3 mesi ulteriore affinamento in bottiglia per 10 mesi.

Dati analitici: Alcool 14.5% Vol.- Acidità totale 5.80 g/l - Estratto secco tot. 35.90 g/l - anidride solforosa totale 54 mg/l - anidride solforosa libera 6 mg/l.

Imbottigliamento: Febbraio 2009.

Formati disponibili: 750 ml, 1500 ml.



Classification: Denominazione Origine Controllata

Type of wine: red dry wine.

Description: dark brilliant ruby red with a tendency to garnet with age. . On the nose, it displays perfumes of ripe fruits, such as plums, cherries, redcurrants, blackberries and spices and chocolate on the end. On the palate, it echoes the sensation offered on the nose: very rich in extract, structured, extremely persistent, balanced and elegance. Saustò Valpolicella Ripasso may be considered as their Amarone's young brother, it is one of the wines which conquer you with the first sip.

Serving suggestions: excellent with aged cheese, delightful after and past dinner.

Area of origin: from vineyards of Monte Dall'Ora in the Heart of Valpolicella classica zone, which enjoys excellent exposure to sunlight and has a limestone soil of Eocene origin.

Grape Varieties: 40% Corvina, 30% Corvinone, 20% Rondinella, 10% Croatina and Oseleta.

Harvest: The harvest begins between the last week of September and the first week of October, only by hand, in cases of 20kg. Crushing in the same day.

Vinification and ageing: we use the traditional method of Ripasso, in March we take Valpolicella classico and make a second fermentation for 10 days over the skin of the grapes used for production of Recioto della Valpolicella, very rich in glucose and fructose which facilitates the concentration of polyphenols. Saustò has a distinctive personality of a wine with ancient origins which is at the same time the modern expression of fascination of *terroir* of Monte Dall'Ora. Maturation is in oak barrels for 3 months and subsequently in bottle for 10 months.

Analytical data: Alcohol 14.5% vol. - Total acidity 5,80 g/l - Total Dry extract 35.90 g/l - Total sulphurous 54 mg/l.

Bottling: February 2009.

Bottles available: 750 ml, 1500ml.

Az. Agr. Monte Dall'Ora, Via Monte Dall'Ora 5 - Castelrotto 37029 San Pietro In Cariano (VR)

P.IVA 03079140236 Tel: 349 5791176 - 348 0570690 Fax: 0457704462

E-mail: montedallora@virgilio.it