

# Morandina

Valpolicella Ripasso DOC 2011

Cantina Graziano Prà

---

Il Valpolicella Ripasso Doc Morandina Graziano Prà è prodotto nella tenuta di Valpolicella a Mezzane, dove tutti i vigneti sono condotti con agricoltura biologica. E' il frutto del sapiente assemblaggio di Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta. Il risultato è un vino genuino e austero che rappresenta a pieno la Cantina Graziano del Prà. E' questa infatti la sua Cru più importante.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Valpolicella Ripasso
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2011
<b>Classificazione</b>	Superiore
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Veneto
<b>Localizzazione</b>	Mezzane - Tregnano
<b>Vitigno</b>	Corvina Corvinone Rondinella e Oseleta 100%
<b>Gradazione</b>	15.50 % vol.
<b>Formato</b>	Jéroboam (3 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso rubino con riflessi violacei e una bella consistenza del colore
<b>Gusto</b>	Al palato espone una certa ricchezza tannica e un valore più importante della glicerina. Sapido e dotato di una bella freschezza. Al palato si arricchisce di sensazioni di ciliegia e prugna in confettura con sensazioni piacevoli di spezia nera e di rabarb
<b>Profumo</b>	La sensazione della ciliegia amarena è molto evidente con una bella freschezza del frutto. Netta la spezia e la sensazione di vaniglia dolce
<b>Abbinamenti</b>	Primi con sughi di carne rossa e spezie, formaggi abbastanza grassi di pecora e di origine vaccina, antipasti di salumi di lungo affinamento e jamon iberico pata negra e serrano
<b>Temperatura di servizio</b>	16°-18° C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Esposizione</b>	Sud-Est
<b>Altitudine</b>	450 m s.l.m. m
<b>Tipologia terreno</b>	Glaciale
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità impianto</b>	7.000 ceppi per ettaro
<b>Resa per ettaro</b>	40 hl
<b>Epoca vendemmia</b>	Metà settembre - metà ottobre

- Vinificazione** Pigiadiraspatura, macerazione e fermentazione per 15 giorni in tini verticali. Delestage, seguito da fermentazione malolattica in botti di rovere da 20 ettolitri. A questo punto il Valpolicella viene ripassato sulle vinacce dell'Amarone. La macerazione dura 10 giorni ad una temperatura di fermentazione tra i 25 e 30 °C
- Maturazione** 18 mesi parte in barrique e parte in botti di rovere di Slavonia
- Affinamento** In bottiglia per almeno 6 mesi.