

VINO ROSSO



TENUTA CHICCHERI



ALPOLICELLA SUPERIORE  
RIPASSO

È un vino ottenuto secondo la tradizione del ripasso.  
Di colore rosso rubino con profumi di frutta rossa è ideale per  
accompagnare selvaggina e arrosti.



Zona di produzione	Comune di Tregnago – VR
Tipologia del terreno	Calcareo
Altezza vigneti	400 m s.l.m.
Densità di impianto	9000 ceppi/ha
Sistema di allevamento	Guyot
Vitigni	50% Corvina , 30% Corvinone, 20% Rondinella
Diraspatura	Ad acino intero
Macerazione	Prefermentativa a freddo
Fermentazione	In vasche di acciaio a temperatura controllata sulle vinacce dell'amarone secondo tradizione
Pressatura	Soffice
Affinamento	In barrique di rovere francese da 225 l di secondo passaggio per 12 mesi
Affinamento in bottiglia	6 mesi
Colore	Rosso rubino
Al naso	Ciliegia matura, frutta rossa, note speziate
Al palato	Asciutto, sapido, armonico
Temperatura di servizio	18° gradi
Abbinamenti	Carni rosse, arrosti
Gradazione alcolica	14%vol
Residuo zuccherino	3-5 g/l
Acidità totale	6,3 g/l
Potenziale di invecchiamento	10 anni

CAMPO  
delle  
STRIE

TENUTA CHICCHERI  
Località Chiccheri, 1  
37039 Tregnago · Verona · Italy  
Tel. +39 045 8774333 · Fax +39 045 8750489  
e-mail: [info@tenutachiccheri.it](mailto:info@tenutachiccheri.it)  
[www.tenutachiccheri.it](http://www.tenutachiccheri.it)