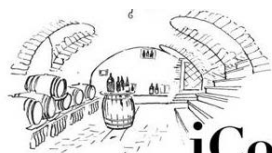


# Le Marognole



**iCorsi**

## Valpolicella RIPASSO Classico Superiore doc "i Corsi"

**Tipologia:** Valpolicella **RIPASSO** Classico Superiore doc

**Uvaggio:** Corvina e Corvinone 60%, Rondinella 30%, Croatina 7%, Molinara 3%.

**Origine:** vigneti di proprietà in Valpolicella Classica, a Marano di Valpolicella in località Marognole, con esposizione sud-ovest e caratterizzati dalle "marogne" (terrazze a secco); si trovano a circa 350 mt s.l.m. su terreni calcarei e tufacei.

**Vinificazione:** Il Valpolicella Classico, ottenuto nell'annata, viene rifermentato a febbraio per 15-20 giorni sulle vinacce ancora integre di Recioto/Amarone, attraverso l'antico metodo del "ripasso".

Il vino che ne deriva presenta un incremento per contenuto alcolico, colore, estratti, tannini più morbidi e raffinati, oltre ad arricchirsi di nuovi aromi e profumi.

**Affinamento:** 18 mesi in tonneaux da 500 – 400 litri e barriques di rovere francese, di secondo e terzo passaggio.

Affinamento in bottiglia per minimo 3 mesi.

**Vita sullo scaffale:** 10-15 anni.

**Note organolettiche:** di essenziale nitidezza olfattiva, è un mix di frutta e spezie che ricordano la marasca e la ciliegia; il tutto avvolto in un profumo balsamico di rovere mentoso ben bilanciato. Ottima l'eleganza morbido/tannica in bocca, con amarezza contenuta, acidità vivacemente portante.

**Consigli di consumo:** Abbinato a carni rosse e formaggi stagionati, si presta anche come vino da meditazione.

**Temperatura di servizio:** 18° C.



Az. Agricola **Marognole di Corsi Fabio**  
via Marognole 7, Valgatara 37020 - Marano di Valpolicella (VR)  
Cell. **349-2569347** - Fax: +39 045 7755114  
[info@lemarognole.it](mailto:info@lemarognole.it)    [www.lemarognole.it](http://www.lemarognole.it)  
Part. IVA 03379350238