



RIPASSO

Valpolicella Classico Superiore

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Classificazione: Valpolicella Classico Superiore Ripasso D.O.C.

Tipo di vino: rosso secco

Prima annata di produzione: 1998

Zona di produzione: i vigneti sono situati nei cinque comuni storici della Valpolicella Classica (Fumane, Marano di Valpolicella, Negrar, San Pietro in Cariano, Sant'Ambrogio di Valpolicella), sulle colline a nord-ovest di Verona, nel cuore della zona di produzione dell'Amarone

Tipo di terreno: calcareo-argilloso

Uve: Corvina 55-65%, Rondinella 25-30%, Molinara, Rossignola e Negrara 10%

Sistema di allevamento: pergola veronese

Resa per ettaro: 100 q

Epoca di vendemmia: primi giorni di ottobre

Vinificazione: ottenuto con la tecnica del ripasso, tradizionale della Valpolicella. La fermentazione viene effettuata a temperatura controllata (a 25 gradi) per 12 giorni. Le bucce e i vinaccioli vengono mantenuti immersi nel mosto (è la cosiddetta tecnica del "cappello sommerso") allo scopo di estrarre al massimo le varie componenti dell'uva. Nella primavera successiva si effettua l'operazione del ripasso: il vino viene fatto fermentare nuovamente sulle vinacce, ancora cariche di zuccheri e aromi, delle uve appassite utilizzate per la produzione dell'Amarone, acquisendo in tal modo maggiore struttura e complessità

Affinamento: per due anni in botti tradizionali di rovere di Slavonia e parzialmente in barrique. Ulteriore affinamento in bottiglia prima della commercializzazione

Numero di bottiglie prodotte: 50.000

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: rosso rubino brillante

Profumi: intense memorie fruttate di ciliegia, mora di rovo, mirtillo, prugna, cui si sommano ricordi di spezie (pepe, cannella)

Gusto: asciutto, di notevole struttura, ricco di sentori di frutta rossa, con leggere tracce di confettura di amarena ed eleganti venature speziate di cannella, chiodo di garofano e pepe

Abbinamenti: vino versatile, può essere utilizzato a tutto pasto con menù che prevedano piatti a base di carni (pasta con il ragù, ravioli di carne, arrostiti, carni alla griglia, selvaggina). Si abbina anche con formaggi a media stagionatura

Note: rappresenta uno dei vini storici della Valpolicella, terra dell'Amarone, e si presta anche ad un medio invecchiamento

Alcol: 13,5%