



Valpolicella Superiore Ripasso D.O.C.

Tipologia: vino rosso ripasso

Uve: Corvina, Rondinella, Molinara

Zona di produzione: Cazzano di Tramigna, provincia di Verona

Dati analitici

Alcool : 14.00 % vol.

Zuccheri: g/l 7

Acidità totale: g/l 5.5

Fermentazione: malolattica svolta

IN VIGNETO

Tipo terreno: colline composte da depositi calcarei di diverse colorazioni, superfici ricche di scheletro e calcare

Densità d'impianto: 4000 piante / ha

Giacitura ed esposizione: collina con pendenze sistemate a terrazzamenti Sistema di allevamento: prevalentemente pergola veronese Gestione del vigneto: manuale

Resa ettaro: max 90/100 quintali ha

IN CANTINA

Vinificazione in due fasi:

a) Vinificazione di uva fresca per la produzione del Valpolicella Superiore: l'uva vendemmiata a mano viene diraspata e pigiata. Successivamente acini e mosto vengono caricati in appositi vinificatori; qui, l'aggiunta di lieviti selezionati permette un'attenta fermentazione alcolica, un processo che avviene rigorosamente a temperatura controllata (24-25°C) in modo da permettere l'estrazione delle sole parti migliori dell'acino, ovvero le componenti fruttate della buccia e quelle più delicate del vinacciolo.

b) Tecnica del Ripasso: il Valpolicella Superiore così vinificato viene fatto macerare con vinacce fermentate di uve appassite precedentemente utilizzate per produrre Recioto Amarone. In questo modo, il vino si arricchisce di profumi e aromi tanto da non poter più essere chiamato solo "Valpolicella Superiore" perché acquista anche la denominazione "Ripasso"

Affinamento: 12 mesi in barriques e botte

Filtrazione: il vino viene solo parzialmente filtrato per permettere una più completa espressione delle caratteristiche organolettiche varietali. Eventuali leggeri sedimenti sono indice della naturalità del prodotto

A TAVOLA

Caratteristiche organolettiche: colore rosso intenso, note di frutta matura (in particolare ciliegie) su fondo di vaniglia, tabacco e cacao. Al palato morbido e persistente

Abbinamenti gastronomici: ottimo l'abbinamento con le carni rosse e i formaggi invecchiati, eccellente l'accostamento con la selvaggina

Servizio: a 18°C dopo un breve periodo di ossigenazione

Bicchieri consigliato: calice ampio