

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE D.O.P.



ROSSO SECCO

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE D.O.P.



NATURALMENTE SUPERIORE “RIPASSO”

Dopo 12 anni di “Val”, con la vendemmia 2018 sono arrivato all’obiettivo che mi ero prefissato per questo vino sin dall’inizio: la volontà di esprimere il blend e il metodo storico del Valpolicella Superiore “Ripasso” ai massimi livelli. Da questa nuova consapevolezza arriva il completamento anche in etichetta del nome Valpolicella. Un’identità ben precisa del metodo ripasso in un’interpretazione personale e il valore qualitativo che determina la valenza degli elementi che lo compongono.

Paese/Regione:

Negrar, Sant’Ambrogio di V.lla (Verona)

Tipologia di terreno:

Prevalentemente calcareo, argilloso

Uve:

Corvina 40% , Corvinone 30% ,
Rondinella 25% , Oseleta 5%

Dati analitici:

Alcol 13,5%
Zuccheri residui 2 g/l,
Acidità totale 6,3 g/l
Rstratto secco 29 g/l,
pH 3,3

Operazioni di vigneto:

Concimazioni organiche e potature manuali, selezione dei germogli, defogliazione, diradamento dei grappoli. Vendemmia manuale in bins da 300 Kg.

Vinificazione e invecchiamento:

Fermentazione dell’uva fresca nel mese di settembre/ottobre a temperature naturali, a gennaio seconda fermentazione sulle bucce dell’Amarone con il tradizionale metodo chiamato “Ripasso”, per circa 15giorni. Affinamento in botti grandi di rovere di Slavonia per almeno 3 anni, successivamente 6 mesi in bottiglia.

Abbinamento ideale:

Adatto a salumi, formaggi a media stagionatura, minestre e carni bianche.

Temperatura di servizio: 18°C

Bicchiere consigliato: Ballon

Analisi visiva:

Di colore rosso rubino di media intensità con riflessi granata all’invecchiamento.

Analisi olfattiva:

Note di ciliegia matura, marasca e prugne leggermente appassite.

Analisi Gustativa:

In bocca morbido e avvolgente, con una piacevole sapidità e note di frutta matura e spezie.

Formati disponibili:

0,75 Lt / 1,5 Lt / 3 Lt / 5 Lt / 12 Lt

Packaging:

Cartoni da 6 bottiglie. Cassetta di legno per 1-2/3/6 bottiglie da 0,75 Lt e magnum

