

VALPOLICELLA RIPASSO DOC CLASSICO SUPERIORE



Classificazione: Denominazione di Origine Controllata

Zona di Produzione: Fumane di Valpolicella, zona collinare. Altimetria da 150 a 250 mt. s.l.m.

Uve: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella.

Sistema di Allevamento: Pergola trentina.

Età delle viti: 30 anni

Densità Di Impianto: 3000 viti per ettaro.

Carico di gemme: 15/17 (è da tener presente che generalmente le prime 3 gemme non sono a frutto).

Esposizione: Prevalentemente a Sud-Ovest.

Caratteristiche del Terreno: Per lo più cretaceo, argilloso-calcareo, ricco di scheletro.

Epoca di Vendemmia: Seconda quindicina di Ottobre, raccolta manuale.

Vinificazione: Pigiadiraspatura delle uve.

Prima fermentazione: temperatura di fermentazione tra i 25°-32° C., durata della macerazione 9 giorni con rimontaggi giornalieri.

Seconda fermentazione: Fine Febbraio rifermentazione "Ripasso" sulle vinacce dell'Amarone, temperatura di fermentazione tra 12°-24° C., durata della macerazione 20 giorni con rimontaggi giornalieri.

Affinamento: Trasferimento in barrique ed elevazione nelle stesse per 12 mesi.

Note di Degustazione: Si caratterizza per il suo colore rubino intenso e per il profumo gradevole che richiama alla mente la frutta matura (ciliegia, mora,) e le spezie, chiodi di

garofano, noce moscata, (lo zenzero, in particolare che

accomuna quasi tutti i vini prodotti nella zona della Valpolicella) tracce di tabacco da pipa umido. E' un vino che lascia

in bocca un calore persistente, un vino corposo, ma al contempo dotato di qualche nota amarognola e di una lieve sapidità, tipiche del Valpolicella Classico.

Gradazione Alcolica: 14% Vol.

Temperatura di Servizio: 18° C.

Abbinamenti: Viene abbinato con piatti a base di selvaggina, carne alla brace e brasati. Il Ripasso, data la sua robustezza, è in grado di sostenere gli abbinamenti con piatti dai sapori forti.