

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



TIPOLOGIA



CORPO



AROMA



PROFUMO

elegante, fine complesso, inizialmente ben si percepiscono le note di nocciola tostata e tabacco, a cui seguono interessanti note di frutta rossa sotto spirito e di confettura ciliegia, dopo qualche minuto sul bicchiere escono leggere note di vaniglia e di spezia.

SAPORE

ottima l'entrata, piccola punta di acidità iniziale ben supportata dalla struttura e dalla salinità finale, ottima la persistenza e la sapidità. Nel complesso un vino importante dotato di piacevolezza e di una ottima serbevolezza.

Denominazione

Valpolicella Ripasso D.O.C. Classico Superiore

Vitigno

Corvina (dal 45% al 95%), Corvinone massimo al 50% in sostituzione di una pari percentuale della Corvina, Rondinella (dal 5% al 30%) e piccole percentuali di Oseleta e Molinara.

Provenienza

Valpolicella (Verona)

Vinificazione

viene effettuata una vinificazione tradizionale delle uve fresche di Valpolicella con macerazione e fermentazione a temperatura controllata a 20-22°C con rimontaggi quotidiani per un periodo compreso tra i 4 e 8 giorni in funzione dell'annata. Terminata la fermentazione alcolica e quella malo-lattica seguono i travasi autunnali di rito.

Quando i vini Amarone della Valpolicella e Recioto della Valpolicella nel mese di gennaio febbraio vengono svinati per sgrondo statico, sulle loro bucce parzialmente fermentate ed ancora intrise di vino viene messo a rifermentare il vino Valpolicella ottenuto durante i mesi di settembre-ottobre. Terminata la fermentazione in vino "Ripassato" viene posto in legno per l'affinamento minimo di un anno come previsto dal disciplinare.

Conservazione e invecchiamento

la conservazione ottimale in luoghi scuri ed asciutti ad una temperatura di 10-14°C. La struttura, la alcolicità di questo vino legata all'eleganza del legno può garantire un invecchiamento di 3-5 anni.

Colore

vivo con un interessante profilo granato, di buona tessitura profondo, consistente .

Profumo

elegante, fine complesso, inizialmente ben si percepiscono le note di nocciola tostata e tabacco, a cui seguono interessanti note di frutta rossa sotto spirito e di confettura ciliegia, dopo qualche minuto sul bicchiere escono leggere note di vaniglia e di spezia.

Sapore

ottima l'entrata, piccola punta di acidità iniziale ben supportata dalla struttura e dalla salinità finale, ottima la persistenza e la sapidità. Nel complesso un vino importante dotato di piacevolezza e di una ottima serbevolezza.

Gradazione alcolica 13,5% vol.

Temperatura di servizio ottimale 16-18°C

Affinità gastronomiche

il Valpolicella Ripasso ben si sposa con gli stracotti in genere e con le carni alla griglia, ottimo l'abbinamento con il piatto tipico "pastisada de caval".

Confezione

bottiglie new line da 75 cl. scatole da 6.



SCUOLA GRANDE



natural cork
PF0263I