

VALPOLICELLA RIPASSO

Denominazione di Origine Controllata

SUPERIORE

VITIGNI

Uve: Corvina Veronese, Rondinella

Sistema di allevamento: spallier

Ceppi per ettaro: 6000

Terreno: medio impasto di origine morenica, calcareo/argilloso e sassoso

Altitudine: 150-170 m/s.l.m.

Epoca di vendemmia: prima decade di Ottobre

Resa: 70 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice, vinificazione in rosso a cappello sommerso con rimontaggi periodici giornalieri a temperatura controllata (20-22°C)

Tecnica del Ripasso: è una pratica di cantina che consiste nella rifermentazione del Valpolicella fresco con le vinacce appena utilizzate per la fermentazione dell'Amarone, vinacce provenienti da uve della medesima vendemmia ma destinate all'appassimento.

Maturazione: 14 mesi in barrique di rovere francese. Imbottigliamento in linea sterile, tappatura sottovuoto.

Affinamento in bottiglia: 6 mesi circa

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso porpora intenso

Profumo: sentori di amarene e prugne, ciliegia, pepe e cannella. Leggermente speziato

Sapore: estremamente elegante, vellutato, un perfetto equilibrio tra frutta e spezie che si fondono insieme riempiendo il palato di infinità di sapori. Molto armonico e persistente.

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 13,5% vol

Estratto secco netto: 30 g/l

Zuccheri riduttori: 7,5 g/l

Acidità totale: 5,5 g/l

Anidride solforosa totale: 70/90 mg/l

ABBINAMENTO

Si consiglia di accompagnare a carni rosse alla griglia, cacciagione o selvaggina.

Ottimo accompagnato a formaggi stagionati.

Note di servizio: servire alla temperatura di 16-18°C

VINEYARD

Grapes: Corvina Veronese, Rondinella

Training system: espalier

Stumps per hectare: 6000

Soil: medium mixture, moraine origin, calcareous/clayey and stony

Altitude: 150-170 m/above sea level

Harvest: first 10 days of October

Yield: 70 q.li/Ha

VINIFICATION

Soft pressing, vinification in red with the submerged cap method at controlled temperature (20-22°C)

The Ripasso technique is employed, which consists in fermenting and macerating the valpolicella new wine a second time by using the residual Amarone skins for one week. The skins of this grapes are from the same harvest, but they are just dried before. Refining and ageing in french oak barriques for 14 months. Bottled in sterile line, with a cork vacuuming system.

Maturing in bottle: about 6 months

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: intense purple red

Bouquet: scent of amarena, black cherries, plums, pepper and cinnamon, slightly spicy

Taste: very elegant, velvety, with a perfect balance between fruitness and spiciness, melting together leaving an infinity of different flavours. Harmonious and persistent.

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 13,5% vol

Net dry extract: 30 g/l

Reducer sugars: 7,5 g/l

Total acidity: 5,5 g/l

Total sulphites: 70/90 mg/l

FOOD MATCHING

To sip accompanied by red meat, game and with aged cheese.

Service notes: serve at 16-18°C

WEINBERG

Rebsorten: Corvina Veronese, Rondinella

Rebzüchtung: Spalier

Rebstöcke pro Hektar: 6000

Boden: Mittlere Böden, aus moränischen Ursprungs, kalk/lehmhaltig und kieselig

Höhe: 150-170 Meter über Meeresspiegel

Erntezeit: Erste Dekade Oktober

Trauben: 70 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG

Weiche Pressung Weinbereitung in Rot, mit eingetauchtem Trester Verfahren, bei kontrollierter Temperatur (20-22°C)

Die Ripasso Technik wird eingesetzt, die durch eine zweite Gärung und Mazeration von den neuen Valpolicella Wein, mit den Schalen der Amarone Trauben entsteht. Die Schalen der Amarone Trauben stammen aus den selben Jahrgang, wurden aber getrocknet. Reifung im französischen Eichenholz Barrique für 14 Monate. Sterile Abfüllung, mit Vakuumverschluss.

Verfeinerung in der Flasche: 6 Monate circa

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: intensives Purpurrot

Bukett: Kirsche, Amarena, Pflaume, Pfeffer und Zimt, leichte würzig

Geschmack: sehr elegant, samtig, perfekte Balance der Frucht mit der Würze, die im Gaumen zusammenschmelzen und endlose Arome verleihen. Harmonisch und langanhaltend.

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 13,5% vol

Trocken Extrakt: 30 g/l

Restsüsse: 7,5 g/l

Säuregehalt: 5,5 g/l

Gesamtschwefeldioxid: 70/90 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Perfekt zu Wildgerichten und reifem Käse.

Serviertemperatur: mindestens eine Stunde vor dem Verzehr öffnen, Temperatur 16-18°C

