



VALPOLICELLA RIPASSO DOC CLASSICO SUPERIORE TORBE

Acest vin este cu adevărat minunat! Valpolicella Ripasso CLASSICO SUPERIORE VIGNIETTI DI TORBE este produs din struguri cultivați pe dealurile înalte din Torbe. Are o culoare roșie-rubinie profundă și este plăcut ochiului atunci când este turnat în pahar. Aroma sa complexă începe cu prospețimea fructelor și se termină cu o notă condimentată. Aroma complexă duce la un gust armonios, plin și catifelat, cu echilibrul perfect între taninuri și aciditate. Exact din acest motiv, se asociază foarte bine cu toate tipurile de carne roșie, atât la grătar, cât și la cuptor. Se servește la 16 -18 °C.

VIILE

Situate în inima zonei Valpolicella Classico din Torbe, pe dealurile din Negrar. Altitudine de la 300 la 420 de metri deasupra nivelului mării. Majoritatea viilor au expunere sud-estică. Tipul solului: în principal marnă eocenă. Viță de vie înierbată. Sistem de susținere: pergoletă veroneză. Vârsta viței de vie: de la 15 la 25 de ani. Încărcarea mugurilor pe butaș: 18. Densitatea plantării: 3.300/3.500 butași de viță de vie la hectar. Randament mediu pe hectar: 60 hl.

ASOCIERI CULINARE

Se asociază foarte bine cu toate tipurile de carne roșie, atât la grătar cât și la cuptor.



SOIURI

60% Corvina
15% Corvinone
15% Rondinella
10% alte varietăți cf. reglementărilor DOCG



TIP

Vin roșu sec



FORMAT

750 ml,
1500 ml



TEMP. SERVIRE

16-18 °C



CONȚINUT ALCOOL

13,5% vol

PROCESUL DE PRODUCȚIE

Recoltare: la începutul lunii octombrie exclusiv manual. Vinificație: Zdrobire cu deziorchinarea strugurilor. Macerare timp de 10 zile cu scufundarea căciulii de trei ori pe zi. Temperatura de fermentare de la 25 la 28 °C. Conservare în rezervoare de inox până în februarie când vinul este trecut prin boasca rezultată după producerea Amarone și ținut în contact cu aceasta timp de 15 zile la o temperatură de 15°C, cu scufundarea zilnică a căciulii. Apoi la sfârșitul lunii mai este transferat în butoaie pentru aproximativ nouă luni. Fermentație malolactică completă. Maturat în lemn, rezervoare de inox, apoi în sticle. Stabilizare naturală.

VINTAGE 2017

Deși a fost o perioadă caracterizată în general prin producție de calitate scăzută, un sezon caracterizat de unele fenomene anormale, cu unele zone afectate de înghețuri de primăvară, care au dus la diminuarea producției, tendința sezonieră a fost în general foarte bună, optimă pentru coacere și cu incidență redusă a bolilor parazitare în vie. O recoltă mai timpurie cu aproximativ zece zile comparativ cu perioada obișnuită de recoltare ceea ce a permis o maturare omogenă, cu valori ridicate ale zahărului care au condus la producerea de vinuri complexe și intense.