



VALPOLICELLA RIPASSO DOC CLASSICO SUPERIORE

Acest Valpolicella Ripasso este realizat cu struguri cultivați în zona Valpolicella Classico. Stilul său evidențiază cel mai tipic și tradițional profil al Valpolicella: structura sa bine echilibrată și armonia dintre senzațiile aromatice, olfactive și gustative creează un stil inconfundabil de sobrietate și eleganță.

Culoare: roșu-rubiniu profund.

Buchet: complex, vinos și picant, cu note de fructe roșii.

Gust: armonios, plin și catifelat, cu echilibrul potrivit între taninuri și aciditate.

PODGORIA

Situată în inima zonei Valpolicella Classica, în orașul Roselle, pe dealurile Negrar. Altitudine cuprinsă între 250 și 450 de metri deasupra nivelului mării. Expunere în cea mai mare parte sud-estică. Tipul solului: în principal argilos și uneori calcaros. Vie înierbată. Sistem de conducere: Pergoletta veroneză. Vârsta viței de vie: de la 15 ani la 25 de ani. Încărcarea mugurilor pe viță: 18. Densitatea plantării: 3.300 / 3.500 vițe de vie la hectar. Randament pe hectar: 70 hl.

ASOCIERI CULINARE

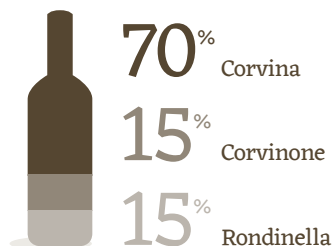
Se asociază minunat cu toate tipurile de carne roșie, atât la grătar, cât și la cuptor. Excelent cu mâncăruri tradiționale veroneze, cum ar fi *Pastissada de caval*, *lesso con Pearà* și *lasagnette cu trufe negre* de pe Muntele Baldo.

VINTAGE 2016

2016 a fost un an extraordinar, de manual! Temperaturile de vară nu au depășit 35 °C, evitând excesul de căldură care a caracterizat anul 2015. Compoziția strugurilor a condus la un conținut ridicat de zahăr, o aciditate bună și o abundență deosebită de antociani, toate datorită schimbărilor semnificative de temperatură zi / noapte care a apărut, în special în timpul colorării boabelor. De fapt, în această perioadă, vița de vie este reactivă la acumularea de substanțe colorante. Recolta 2016 nu a avut probleme patologice neobișnuite, cu excepția atacurilor de peronospora care au avut loc în iunie; vița de vie s-a copt în mod regulat (închiderea ciorchinilor la începutul lunii iulie și începutul colorării boabelor în primele zile din august). Maturarea a început la mijlocul lunii august și s-a încheiat în primele zece zile ale lunii septembrie, principalii parametri de vinificație atingând un nivel excelent, alături de absența completă a atacurilor botritice.



SOIURI DE STRUGURI:



STIL:

Vin roșu sec



STICLA:

750 ml



TEMP. DE SERVIRE:

16° | 18° C



ALCOOL

13,50% vol

PROCESUL DE PRODUCȚIE

Recoltare: la începutul lunii octombrie, selectată exclusiv manual. Zdrobirea cu dezciorchinarea strugurilor. Fermentare, maturare în lemn, apoi în oțel, apoi în sticle. Stabilizare: naturală.