



VALPOLICELLA RIPASSO DOC CLASSICO SUPERIORE BIOLOGICO

Dai vigneti a conduzione biologica situati sulle colline più alte in Valpolicella Classica nasce questo vino autentico che rispecchia i valori di tradizione e sostenibilità alla base della filosofia produttiva di Cantina Valpolicella Negrar.

Colore: rosso rubino carico. Profumo: complesso, di frutta rossa, vinoso e speziato. Sapore: armonico, pieno e vellutato, con giusto equilibrio tra tannini e consistenza acida.

IL VIGNETO

Il vino attualmente viene prodotto da 2 vigneti biologici, certificati nella Valpolicella Classica. Il primo è situato nella vallata di Negrar, a 250 metri s.l.m. con esposizione sud/ sud-ovest. Il secondo si trova a Mazzurega (Fumane) a 450 metri s.l.m. con esposizione sud-ovest. Tipologia del terreno: variabile, argillo-limoso, mediamente calcareo e ricco di scheletro. Vigneti inerbiti. Sistema di allevamento: pergoleta veronese. Età delle viti in produzione: da 6 a 40 anni a Negrar; da 3 a 40 anni a Mazzurega. Carico di gemme per ceppo: 18. Densità di impianto: da 2.500 (per i vigneti più vecchi) a 3.500 viti (per i nuovi impianti) per ettaro. Resa per ettaro: 60 hl.

ABBINAMENTI IN CUCINA

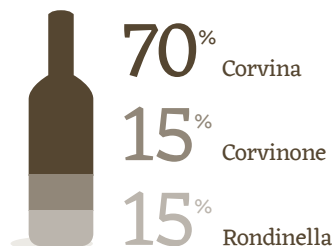
Si abbina molto bene a tutti i tipi di carne rossa, sia alla brace sia brasati. Ottimo con i piatti della tradizione gastronomica veronese, come Pastissada de caval, lesso con Pearà e lasagnette al tartufo nero del Baldo. Temperatura di servizio: 16-18 °C.

ANNATA 2017

Un'annata caratterizzata da bassa produzione di qualità. L'andamento stagionale è stato nel complesso molto buono, ottimale per la maturazione e con poca incidenza di malattie parassitarie in vigneto. Una vendemmia anticipata di una decina di giorni rispetto al consueto, al termine di una stagione caratterizzata da alcuni fenomeni anomali, con alcune zone colpite da gelate primaverili, che hanno ridotto la produzione. Questo fattore ha permesso una maturazione omogenea, con alti valori zuccherini che hanno portato alla produzione di vini complessi e intensi.



UVAGGIO



TIPOLOGIA

Vino rosso secco



FORMATO

750 ml



TEMP. SERVIZIO

16° | 18° C



GRADO ALCOLICO

13,50% vol

LA PRODUZIONE

Vendemmia: inizio Ottobre con selezione esclusivamente manuale. Pigiatura con diraspatura delle uve. Fermentazione alla temperatura da 25 a 28 °C. Macerazione per 10 giorni con follature programmate alla frequenza di 3 al giorno. Conservazione in acciaio fino a Febbraio. Ripasso sulle vinacce dell'Amarone con contatto per 15 giorni alla temperatura di 15 °C, con follature giornaliere. Fermentazione malolattica completa. Affinamento in legno poi in bottiglia. Stabilizzazione: naturale.