



VALPOLICELLA RIPASSO DOC CLASSICO SUPERIORE

Questo Valpolicella Ripasso nasce da uve coltivate nella Valpolicella Classica. Il suo stile enfatizza il profilo più tipico e tradizionale del Valpolicella: la trama della struttura ben distribuita e l'armonia tra le sensazioni aromatiche, olfattive e gustative, creano uno stile inconfondibile di sobrietà ed eleganza.

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

Situato nel cuore della Valpolicella Classica, tra le colline di Negrar, in località Roselle. Altitudine tra 250 e 450 metri s.l.m. Esposizione prevalente sud-est. Tipo di terreno: prevalentemente argilloso e a tratti calcareo. Inerbimento del vigneto. Sistema di allevamento: pergoletta veronese. Età delle viti in produzione: da 15 a 25 anni. Carico di gemme per ceppo: 18. Densità di impianto: 3.300/3.500 viti per ettaro. Resa per ettaro: 70 hl.

ABBINAMENTI IN CUCINA

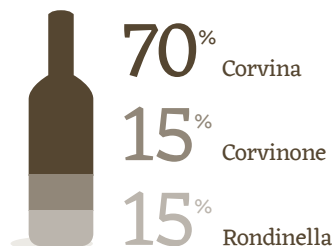
Si abbina molto bene a tutti i tipi di carne rossa, sia alla brace sia brasati. Ottimo con i piatti della tradizione gastronomica veronese, come *Pastissada de caval*, lesso con *Pearà* e lasagnette al tartufo nero del Baldo.

ANNATA 2019

La vendemmia 2019 è iniziata una decina di giorni più tardi rispetto alle annate precedenti e con volumi ridotti del 15-20% rispetto al 2018. Dopo anni di grande caldo nella fase di maturazione finale, in cui veniva privilegiato l'accumulo zuccherino rispetto a quello aromatico, abbiamo avuto, finalmente, un'annata in cui le basse temperature, unite alle escursioni termiche elevate, hanno consentito un ottimo accumulo di sostanze coloranti e una buona acidità. Nonostante le abbondanti piogge del mese di maggio, le uve sono risultate sane e spargole, particolarmente adatte, quindi, all'appassimento. I vini denotano espressioni più territoriali, di maggior longevità e freschezza.



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 affinamento in legno, in acciaio e poi in bottiglia. Stabilizzazione: naturale.

	BOTTIGLIA BOTTLE	GL 70 vetro incolore / colorless glass	RACCOLTA VETRO GLASS COLLECTION
		GL 71 vetro verde / green glass	
	TAPPO BOTTLE CAP	FOR 51 sughero / cork	RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA DEDICATED SEPARATE WASTE COLLECTION
		C/ALU 90 tappi a vite in Alluminio / screw cap	RACCOLTA ALLUMINIO ALUMINIUM COLLECTION
		LDPE 04 tappi sintetici / synthetic caps	RACCOLTA PLASTICA PLASTIC COLLECTION
	CAPSULA CAPSULE	C/PVC 90 capsule termoretraibili in PVC PVC heat shrink capsules	RACCOLTA PLASTICA PLASTIC COLLECTION
		C/PETG 90 C/PET 90 capsule termoretraibili in PET shrink caps in PET	
		C/ALU 90 capsule Polilaminato - Alluminio Polylaminated - Aluminum capsules	RACCOLTA ALLUMINIO ALUMINIUM COLLECTION
	CARTONI CARDBOARD	PAP 20 cartoni contenitori per bottiglie cardboard containers for bottles	RACCOLTA CARTA PAPER COLLECTION
	ALVEARI HIVES	PAP 20 separatori di bottiglie per cartoni bottle separators for cardboard	RACCOLTA CARTA PAPER COLLECTION
	CASSA CASE	FOR 50 cassa di legno / wooden case	RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA DEDICATED SEPARATE WASTE COLLECTION
	LATTINA CAN	ALU 41 lattina / can	RACCOLTA ALLUMINIO ALUMINIUM COLLECTION
	VELINA TISSUE PAPER	PAP 22 carta velina per bottiglia tissue paper for bottle	RACCOLTA CARTA PAPER COLLECTION
	PENDAGLIO PENDANT	PAP 22 pendaglio per bottiglia pendant for bottle	RACCOLTA CARTA PAPER COLLECTION
	ASTUCCIO CASE	PAP 20 astuccio in cartone cardboard case	RACCOLTA CARTA PAPER COLLECTION
VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE CHECK THE PROVISIONS OF YOUR MUNICIPALITY			