

DAL CERO
IN VALPOLICELLA



RIPASSO

DENOMINAZIONE

Valpolicella Ripasso Superiore DOC

VARIETÁ

Corvina, Rondinella, Molinara

RESA

70 Q.li/Ha

ZONA DI PRODUZIONE

Zona est della denominazione Valpolicella, Verona, Veneto. I vigneti si trovano ad un'altitudine di circa 300 metri sul livello del mare.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Tradizionale pergola veronese e guyot.

EPOCA DI VENDEMMIA

A seconda dell'annata, tra l'ultima decade di settembre e la prima di ottobre. Raccolta rigorosamente manuale.

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte manualmente vengono pigiadiraspate e macerate in fermentino di acciaio inox per 10 a 12 giorni. Conclusa la fermentazione alcolica, il nuovo vino viene separato dalle bucce e conservato in serbatoi di acciaio fino al mese di gennaio; epoca in cui viene pigiata l'uva appassita per produrre l'Amarone. A questo punto il Valpolicella viene "ripassato" sulle vinacce dell'Amarone con una permanenza di 7-8 giorni alla temperatura di 25° C - 28° C.

AFFINAMENTO

Affinamento di circa 12 mesi in tonneau e botti da 20 Hl.

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino maturo e di buona intensità. Il frutto rosso dolce e polposo si sposa con le spezie dolci per lasciar poi spazio a note di erbe officinali e delicatamente speziate. Pieno e appagante. Il corpo di ottima struttura trova nella spinta acida il giusto completamento alla sua armonia, risultando morbido ma ugualmente agile al palato.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Stracotti e brasati con polenta, selvaggina, tagliata di manzo con funghi porcini, costine d'agnello e formaggi di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° C