Valpolicella Ripasso DOC Superiore



TIPOLOGIA
Vino rosso fermo

VITIGNI PRINCIPALI
Principalmente Corvina (o Corvinone) e Rondinella, oltre ad altri vitigni a bacca rossa consentiti dal disciplinare

AREA DI PRODUZIONE
La zona di produzione Valpolicella DOC copre l'intera fascia pedemontana della provincia di Verona che si estende dal lago di Garda fino ai comuni più orinetali della provincia di Verona.

TERRENI
I terreni presentano una straordinaria eterogeneità: sono prevalentemente calcareo-dolomitici e basaltici nelle zone collinari, mentre diventano morenici e alluvionali nelle zone più basse.

RACCOLTA
A seconda dell'andamento climatico della stagione e dalla specifica zona della DOC, può avvenire tra settembre ed ottobre.

VINIFICAZIONE
Le uve raccolte vengono vinificate in rosso mediante fermentazione alcolica. Il vino ottenuto viene successivamente sottoposto alla tecnica tradizionale del "**ripasso**", attraverso una rifermentazione sulle vinacce residue della produzione di Amarone e/o Recioto. Segue un periodo di affinamento che contribuisce a conferire al vino maggiore struttura, corpo e complessità prima della messa sul mercato che non può avvenire prima del 1° gennaio del secondo anno successivo alla vendemmia.

COLORE
Rosso carico tendente al granato con l'invecchiamento

OLFATTO
Al naso spiccano sentori intensi di frutta rossa matura, in particolare ciliegia, amarena e prugna. Il processo di affinamento arricchisce il bouquet con sfumature speziate di pepe nero, vaniglia e tabacco dolce.

GUSTO
Al palato è pieno, caldo e vellutato, con una buona struttura ed equilibrio tra alcol, freschezza e tannini morbidi. Il finale è lungo e persistente, con note di ciliegia matura e spezie dolci.

ABBINAMENTI
Si abbina perfettamente a carni rosse arrosto o alla griglia, brasati, selvaggina e formaggi stagionati, esaltando i sapori della cucina tradizionale.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO
Servire in calici ampi a una temperatura di 18-20 °C, per apprezzarne al meglio la complessità e l'eleganza.

[Borgognotta (75 cl)], [14% vol]

Stabilimento di Cazzano
Via L. Corradini 30/A
37030 Cazzano di Tramigna (VR)

CONTRI
SPUMANTI S.P.A.

Stabilimento di Campogalliano
Via S.Ferrari 44
41011 Campogalliano (MO)