



Valpolicella Classico Ripasso Doc Santambrogio

Pregiato vino rosso da invecchiamento di colore rosso rubino carico, prodotto con uve raccolte nella zona collinare di Sant'Ambrogio di Valpolicella e successivamente "ripassato", cioè rifermentato, sulle vinacce di Recioto ed Amarone classici. Gli spiccati profumi di prugna e marasca emergono dalla complessità e sono il primo piacevole impatto, cui segue la percezione della giusta armonia del corpo, pieno e robusto.

Uvaggio

Corvina, Corvinone, Rondinella, vecchi vitigni autoctoni e altre varietà raccomandate a completare.

Vigneto (collocazione geografica e caratteristiche)

I vigneti sono situati tutti a nord-ovest di Verona, sulle colline di Sant'Ambrogio, zona Classica del Valpolicella. L'età media di 28 anni, varia dai 10 ai 40, con vitigni autoctoni di anche oltre 50. I terreni sono rossi e bruni su marne di età cretacea e terreni compatti rossi su calcari eocenici.

Vinificazione

Le uve, al loro arrivo in cantina, vengono diraspate e pigiate. Il mosto e le vinacce si fanno fermentare in appositi serbatoi termocontrollati con dispositivo di rottura soffice del cappello, fino a completa estrazione di colore ed aromi nel solo mosto fiore senza pressatura. Il Valpolicella classico così ottenuto a fine inverno viene ripassato, cioè lo si fa rifermentare sulle vinacce di Recioto e Amarone classici. In questo modo il vino assume maggiore corpo e intensità alla degustazione. Ad inizio primavera, dopo travaso, il vino si lascia elevare in legno grande. Seguono imbottigliamento e affinamento in bottiglia.

Ripasso & Cucina

Vino indicato per accompagnare piatti a base di carni rosse, selvaggina, arrosti e intingoli.

Temperatura di servizio: 18-20°C

Gradazione alcolica: 14,5% vol.

