

mabiscantine.it

Ripasso

Valpolicella D.O.C.
Classico Superiore

Vitigno: Corvina Veronese, Rondinella, Molinara.
Denominazione: Ripasso della Valpolicella DOC Classico Superiore.
Zona di produzione: Verona (Veneto).
Tenore alcolico: 13,5%

Esame Organolettico

Colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento
Profumo: vinoso, con delicato sentore di mandorle amare
Sapore: asciutto e vellutato di corpo amarognolo, sapido ed armonico
Temperatura di servizio: 16°-18° C
Abbinamento consigliato: ottimo con carni rosse e selvaggina.

Le uve Corvina, Molinara e Rondinella sono alla base della produzione di alcuni grandi vini veronesi come il Valpolicella, il Ripasso e l'Amarone, che riscontrano un consolidato successo internazionale.

Le zone di coltivazione si trovano sulle colline dei paesi attorno a Verona a circa 150-250 metri sul livello del mare.

Le uve vengono sempre raccolte a mano e riposte in piccole cassette di legno immediatamente dopo l'alba o a tarda serata, in modo tale da evitare che il caldo più intenso della giornata le possa danneggiare. Infatti il frutto raccolto durante le ore più fresche rimane intatto e non rischia la fermentazione della buccia durante il trasporto.

Nei mesi di Gennaio e Febbraio il vino viene poi "ripassato" sulle nobili bucce dell'Amarone per far sì che la struttura diventi più importante, ricca di fragranze complesse e tannini.

Dopo di ciò, matura in botti di rovere per 12 mesi, con una leggera rifinitura in barriques.

Terreno

In linea generale il terreno può essere distinto in: terreno marrone o rosso su limo o su rocce fertili del periodo Cretaceo; terreno rosso compatto su basalto; terreno rosso compatto su calcare del periodo dell'Eocene. Ciascuna vallata presenta composizioni differenti, anche se in ogni caso si può constatare in modo generale un'alta concentrazione calcarea, con una grande quantità di pietre e sassi nel primo mezzo metro di terreno.

Il processo di raccolta, vinificazione ed affinamento ha luogo nella zona di produzione tipica.



mabiscantine.it