

Valpolicella Ripasso Classico Superiore

Vitigni

Il vino rosso Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC DolceVera è composto dal 50% di uva Corvina, 25% di Corvinone e dal 25% di Rondinella, che sono vitigni autoctoni coltivati tutti nella località di Villa di Negrar, ad un'altitudine compresa tra i 260 e i 280 m s.l.m.

La zona collinare su cui sorgono i vitigni DolceVera assicura un'esposizione al sole ottimale per la maturazione delle uve e una produzione equilibrata e più ricca di alcole.

Vinificazione

Il Valpolicella Classico Superiore Ripasso, viene prodotto con la tradizionale tecnica del "Ripasso",

la quale consiste appunto nel far ripassare parte del Valpolicella Classico sulle vinacce dell'Amarone e Recioto. Così facendo, si innesca una seconda fermentazione e il risultato ottenuto è un vino con maggior corpo e struttura. Per ottenere ciò si praticano rimontaggi e macerazioni che durano all'incirca 20 giorni il tutto sempre a temperatura controllata, 24 °C.

Affinamento

Il Ripasso, affina in botti di rovere da 7,5 ht. per un minimo di 12 mesi e per un minimo di 6 mesi in bottiglia. Qui il vino completa la sua maturazione e si affina lentamente per poter esprimere tutto il suo bouquet. Per l'affinamento dei nostri vini, usiamo sia rovere francese che rovere di slavia, per poter dare maggiore complessità e per esaltare al meglio le caratteristiche del vino.

Note organolettiche

Si presenta con un rosso rubino intenso, limpido e consistente. Al naso esprime un buona complessità, data da sentori di confettura di frutti rossi (ciliegia e amarena), e da note speziate come vaniglia e pepe nero. In bocca è caldo, intenso e persistente. Una buona freschezza, bilancia molto bene la presenza del tannino. Le note retro olfattive richiamano ancora il frutto in tutta la sua evoluzione.



Dati Analitici per annata 2016

Alcol svolto:	14,0%
Capacità:	75 cl
Zuccheri riduttori residui:	6,00 g/l
PH:	3,43
Acidità totale:	5,70 g/l
Acidità volatile:	0,44 g/l