

"Ripasso" Valpolicella DOC Superiore Single vineyard



Regione. Valpolicella, Verona, Veneto.



Vigneto. Tenuta di Missoj; 3,5 ha, 200 m di altitudine, esposizione sud. Terreno di tipo calcareo vulcanico. Vigne allevate a guyot, con densità di 4000 ceppi per ettaro.



Uve. Corvina Veronese e Corvinone Veronese 80%, Rondinella 20%. Selezione dei migliori grappoli e raccolta manuale dell'uva matura con una resa massima di 100 qli/ha.



Vinificazione. Valpolicella Superiore prodotto con la tradizionale tecnica del "Ripasso". Fermentazione e macerazione dell'uva fresca in ottobre per 15 giorni circa. Svinatura. Il vino completa la fase di maturazione fino a gennaio/febbraio in vasche di cemento o acciaio. Successivamente viene fatto rifermentare sulle vinacce dell'Amarone appena svinato, per acquisire maggior struttura, colore e complessità.



Affinamento. Il 60% del vino ottenuto è affinato in botti di rovere di Slavonia da 20-30hl; il restante 40% in barriques nuove da 225l in rovere di Allier di media/bassa tostatura per un totale di 12 mesi.



Note gustative. Colore rosso rubino intenso con leggeri riflessi violacei. Profumo delicato, etereo, speziato con elegante equilibrio e ricordi di confettura, amarena e prugna. Sapore asciutto, armonico, pieno con un tannino morbido e profondo.



Analisi. Alcol 14,30% Vol; Acidità totale 5,7 g/l; Residuo zuccherino 5,8 g/l.



Gastronomia. Ideale con piatti a base di carne rossa, brasati, arrostiti, barbecue, selvaggina e con formaggi a media e lunga stagionatura. Si consiglia di servire a 16-17 °C.



Bottiglia. "Sophia" da 750 ml (in cartone da 6 bt).

