

Az. Agricola Fumane
Da Davide Ceradini

Valpolicella Ripasso
DOC Classico Superiore



Regione. Valpolicella, Verona, Veneto.



Vigneto. Selezionati vigneti collinari nel comune di Fumane. Terreno di tipo calcareo-eocenico.



Uve. Corvina Veronese e Corvinone Veronese 60%, Rondinella 30%, Molinara 10%. Raccolta e selezione manuale dei grappoli a fine settembre.



Vinificazione. Valpolicella Classico Superiore prodotto con la tradizionale tecnica del "Ripasso". Fermentazione e macerazione dell'uva fresca in Ottobre per 10 giorni circa. Svinatura. Il vino rimane fino a Gennaio/Febbraio in vasche di cemento o acciaio. Successivamente viene fatto rifermentare sulle vinacce dell'Amarone appena svinato, per acquisire più corpo e complessità.



Affinamento. Maturazione in botti di rovere di Slavonia da 50hl per 12 mesi. Ulteriore evoluzione in bottiglia per 4 mesi.



Note gustative. Rosso rubino intenso. Profumo delicato, etereo, con ricordi di confettura. Sapore asciutto, armonico, morbido con tipico retrogusto amarognolo.



Analisi. Alcol 13,6% Vol; Acidità totale 5,7g/l; Residuo zuccherino 6,5 g/l.



Gastronomia. Ideale con piatti di pasta, salumi, carni, selvaggina e formaggi. Particolarmente indicato per accompagnare i risotti autunnali e la pasta e fagioli. Si consiglia di servire a 17-18 °C.



Bottiglia. "Sophia", da 750 ml.

