



ANTICHE TERRE[®]
VENETE

www.anticheterrevenete.it



VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE

CLASSIFICAZIONE. Vino secco rosso D.O.C..

UVAGGIO. Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella.

VINIFICAZIONE. Il Valpolicella Ripasso differisce dal regolare Valpolicella, in quanto viene eseguita una seconda fermentazione a fine dicembre/inizio gennaio sulle bucce dell'Amarone, dalla quale si ottiene una maggiore complessità e struttura.

PROCESSO DI PRODUZIONE. Le uve sono raccolte a metà settembre e pigiate, segue poi la fermentazione alcolica di durata di circa 10 giorni ad una temperatura di 25 °C. Terminata la fermentazione, il vino viene svinato e separato dalle parti solide (bucce e semi) e lasciato nei serbatoi d'acciaio fino alla fine di dicembre. Ad inizio gennaio, il vino viene "Ripassato", ovvero travasato sulle bucce dell'Amarone lasciandolo riposare per circa 10 giorni ad una temperatura di 15- 25°C. Infine vengono tolte le bucce e si procede ad un invecchiamento di 10 mesi in barriques di rovere francese e nelle tradizionali botti di legno. Il vino viene finalmente imbottigliato in primavera dopo 14 mesi di invecchiamento.

CONTENUTO ALCOLICO TOTALE. 14%.

ACIDITÀ TOTALE, IN ACIDO TARTARICO. 5.7 grammi per litro.

DURATA. Se il vino è conservato correttamente, può mantenersi da 5 a 8 anni.

COLORE. Rosso intenso, scuro e rubino.

AROMA. Fruttato di ciliegie, speziato con un tocco di cioccolato fondente alla fine.

GUSTO. Vellutato con tannini rotondi che ben bilanciano l'acidità.

SERVIZIO. Da servire a temperatura ambiente, preferibilmente intorno ai 18 °C.

ABBINAMENTI. Carne grigliata o arrosto. Può andar bene anche con un formaggio strutturato.



A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EC REGULATION N. 1308/13