



ANTICHE TERRE<sup>®</sup>  
VENETE

www.anticheterrevenete.it



## VALPOLICELLA RIPASSO MEZZO MONTE VINO BIOLOGICO

**CLASSIFICAZIONE.** Ripasso della Valpolicella D.O.C. vino organico.

**UVAGGIO.** Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella.

**VINIFICAZIONE.** Il Valpolicella 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 che dura 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 4 - 5 giorni ad una temperatura di 15 - 25 °C. In fine 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 12 mesi di invecchiamento. Le uve sono coltivate seguendo le regole e i principi dell'agricoltura biologica, con un minor utilizzo di chimica nel vigneto. Il processo di vinificazione è simile a quello tradizionale, ma si ottiene un vino con un ridotto contenuto di solfiti. Il nome "Mezzo Monte" si riferisce alle colline intorno alla cantina, luogo in cui crescono le uve.

**CONTENUTO ALCOLICO TOTALE.** 14,5%.

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

**DURATA.** Se il vino viene 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