



ANTICHE TERRE®
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