



ANTICHE TERRE®
VENETE

www.anticheterrevenete.it



VALPOLICELLA RIPASSO

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 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. 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 12 mesi di invecchiamento.

CONTENUTO ALCOLICO TOTALE. 13,5%.

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 cioccolata 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