











VANTOROSSO

Valpolicella Ripasso Superiore D.O.C. Classico 2016

-  **Denominazione:** Valpolicella Ripasso Superiore D.O.C. Classico
-  **Vitigni:** Corvina Veronese 50%, Corvinone 45%, Rondinella 5%
-  **Collocazione geografica:** Fumane di Valpolicella, comune della Valpolicella classica, zona collinare storica
-  **Altitudine:** 350-400 m s.l.m.
-  **Esposizione:** Sud-Est
-  **Tipologia di terreno:** molto vario, per lo più argilloso, calcareo e ricco di scheletro (sassi e rocce)
-  **Sistema di allevamento:** Guyot
-  **Densità di impianto:** circa 5.000 ceppi/ha

Vendemmia: la vendemmia inizia l'ultima decade di settembre ed è manuale.

Vinificazione e affinamento: il Ripasso prevede la prima fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata e una seconda fermentazione sulle bucce dell'Amarone, ricche di aromi, zuccheri e colore.

Affinamento: avviene in barriques di rovere francese per 15 mesi e affinamento in bottiglia per 7 mesi.

Grado alcol: 14%

Acidità Totale: 5.25 g/l

Zuccheri residui: 3.3 g/l

PH: 3.40

Bottiglie da 750 ML e da 1500 ML



Profilo organolettico: di colore rosso rubino acceso, il vino seduce l'olfatto con sentori di piccoli frutti dolci e maturi, tra i quali spiccano la ciliegia ed il lampone, che si fondono con note floreali di rosa rossa e di violetta. Ricordi intriganti di muschio e di radice di liquirizia vivacizzano e completano il bouquet. Il sorso è caldo e suadente, ma tenuto egregiamente a bada da una gustosa sensazione sapida, un tannino fine ma presente e una decisa freschezza che lasciano la bocca detersa e pronta per un nuovo assaggio.



Abbinamento: il Valpolicella Ripasso ha una struttura capace di sostenere senza fatica un piatto di carne rossa di buona complessità, dallo spezzatino di manzo, allo stinco di maiale al forno, fino ai piatti a base di selvaggina. Tuttavia, la grande freschezza di beva lo rende adatto anche ad una succosa carne alla brace, così come ad un tagliere di formaggi di media stagionatura.

