



Valpolicella Ripasso

Denominazione di Origine Controllata
2021

VITIGNI

Corvina 70%, Corvinone 20%, Rondinella, Oseleta, Turchetta

ZONA DI PRODUZIONE

Territorio di Romagnano in Valpolicella Valpantena. I vigneti si trovano ad un'altitudine di 300-600 metri s.l.m. con esposizione sud, sud-ovest. Suolo di medio impasto calcareo con buona presenza di scheletro (sassi e rocce).

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

METODO DI PRODUZIONE

Fermentazione parte in acciaio a temperatura controllata e parte in legno con successivo ripasso sulle vinacce dell'Amarone per circa 10 giorni. Affinamento in botti di rovere di Slavonia da 25 hl e in barriques di legno francese per circa 2 anni.

NOTE DI ASSAGGIO

Rubino intenso dai riflessi purpurei, è un vino suadente dal profilo aromatico invitante di ciliegie scure al cioccolato fondente, violette candite, soffici speziature di fava tonka e liquirizia dolce, con una sfumatura leggermente fumé sullo sfondo delle more di bosco mature. Il palato esprime la generosità intensa dei mirtilli selvatici e delle prugne appena disidratate, e sfumature di cacao avvolgono i tannini morbidi e setosi, tra vellutate note di vaniglia bourbon e di dolci erbe selvatiche provenzali come timo, alloro e verbena. Compiuto, rotondo e avvolgente ha un delicato finale che torna sul cioccolato con un tocco delizioso di anice stellato.

ABBINAMENTI SUGGERITI

Un vino confortevole che ha il sapore di un pranzo della domenica in famiglia, gli agnolotti al sugo di carne e un arrosto al forno con le patate, ma la componente dolce delle speziature rende ideale l'abbinamento con una cucina etnica di carne, ad esempio una tajine di agnello con verdure, o piatti nordici come una sella di capriolo con riduzione di frutti di bosco e funghi.