



Ripasso 2013



Denominazione: Valpolicella Ripasso D.O.C.
Vitigni: Corvina Veronese 70%, Rondinella 30%

Il territorio

Collocazione geografica: Zona collinare della Valpolicella
Altitudine: 180/250 m s.l.m.
Esposizione: Sud/Est
Tipologia di terreno: Molto vario per lo più calcareo e ricco di scheletro
Sistema di allevamento: Pergola
Età media delle viti: 28 anni
Densità di impianto: Circa 3.000 viti per ettaro

Vinificazione e invecchiamento

Vendemmia: Effettuata manuale nella prima metà di Settembre
Pigiatura: Soffice, dell'uva diraspata
Fermentazione: Prima fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata. Seconda fermentazione sulle bucce svolta a febbraio.
Temperatura di fermentazione: 1° fermentazione: 23/28°C – 2° fermentazione: 15-19°C
Durata della fermentazione: 1° fermentazione: 9 giorni con rimontaggi giornalieri periodici. 2° fermentazione: 9-10 giorni con rimontaggi giornalieri periodici
Affinamento: Permanenza per circa 4 mesi in acciaio, 11 mesi in botti di rovere di Slavonia, affinamento di 2 mesi in bottiglia

Dati analitici

Grado alcolico: 13,73% Vol
Acidità totale: 5,60 g/l
Zuccheri residui: 6,70 g/l
Estratto secco: 37,7 g/l
SO2 libera: 17 mg/l
SO2 totale: 110 mg/l
pH: 3,39



750 ml

Caratteristiche dell'annata

L'annata 2013 è stata caratterizzata da un andamento climatico decisamente favorevole a chi ha saputo operare con impegno e professionalità in vigneto. Sono presenti tutte le caratteristiche per avere una vendemmia tra le migliori degli ultimi anni: le uve hanno avuto una maturazione graduale, avvenuta soprattutto ad opera della luce più che dal calore e questo ha favorito la sintesi di elevati elementi qualitativi come l'accumulo di sostanze polifenoliche nelle uve a bacca rossa e di sostanze aromatiche in quelle a bacca bianca. Fondamentali sono stati i mesi di luglio e agosto, caratterizzati da temperature alte con escursioni termiche tra giorno e notte, molto importanti per una maturazione ideale. Il clima nel periodo vendemmiale è stato prevalentemente buono, anche se si sono intervallati giorni di pioggia abbondante.

Note degustative

Di colore rosso rubino maturo e di buona intensità. Il frutto rosso dolce e polposo si sposa con le spezie dolci per lasciar poi spazio a note di erbe officinali e delicatamente speziate. Pieno e appagante. Il corpo di ottima struttura trova nella spinta acida il giusto completamento alla sua armonia, risultando morbido ma ugualmente agile al palato.

Gastronomia

Stracotti e brasati con polenta, filetto in crosta, quaglie, tagliata di manzo con funghi porcini, costine d'agnello e formaggi di media stagionatura. Si consiglia di servire ad una temperatura di 16°C.