

Valpolicella
D.O.C. Superiore Ripasso

The Ripasso is made by placing the fresh Valpolicella wine on the pomace of the Amarone shortly after drawing it off. This allows the wine to increase its structure and concentration.

Production area: in the high hills of Marano in Valpolicella between 360 and 450 m. a.s.l. and the high hills of Val d'Ilasi.

Soil composition: calcareous deposits on volcanic rocks in Marano and calcareous marl in Val d'Ilasi.

Growing system: old "pergole" on walled stone terraces, called "marogne".

Harvest: manual, in early October.

Vinification: the fresh Valpolicella wine is decanted on to the fresh pomace of our Amarone which is still generous in structure and aroma. Then treading without reassembly and some 'delestage' is done until the complete depletion of the sugar content, making it rich in volume and sweet tannins. The refining occurs in oak barrels for about one year.

Sensory profile: intense ruby red color, elegant bouquet of matured cherry, blackberry and spices (ginger in particular). Persistent and warm taste, with a light and pleasant savoury note.

Food pairings: tasty first courses, roasted or boiled red meats and aged cheeses.

Service temperature: 18 - 20 °C.

Valpolicella
D.O.C. Superiore Ripasso

Nella versione Ripasso, cioè ripassato sulle vinacce del nostro Amarone appena svinato, il Valpolicella d'annata si arricchisce di struttura e concentrazione che ne consentono l'abbinamento a piatti di carne e formaggi più impegnativi.

Zona di produzione: nell'alta collina della valle di Marano, fra 360 e 450 mt s.l.m.

Vitigno: vecchie viti di Corvina, Corvinone e Rondinella.

Composizione del suolo: depositi calcarei su rocce vulcaniche.

Sistema di allevamento: vecchie pergole su terrazzamenti realizzati con muri a secco (marogne).

Vendemmia: manuale, i primi di ottobre.

Vinificazione: sulle vinacce fresche di svinatura dell'Amarone, ancora generose in struttura e aromi, travasiamo il vino Valpolicella dell'annata. Seguono alcune follature e qualche delestage per accompagnarlo all'esaurimento degli zuccheri residui e arricchirlo in volume e dolcezza tannica. L'affinamento si svolge in botti di rovere per un anno circa.

Profilo sensoriale: colore rosso intenso, profumo elegante di ciliegie mature, more e spezie (lo zenzero in particolare). Gusto persistente e caldo, ma dotato al contempo di note fresche e piacevole sapidità.

Abbinamenti consigliati: vino di grande struttura, si accompagna a primi piatti saporiti, bolliti, carni rosse e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18 - 20 °C.