Piccoli

Caparbio
Valpolicella Ripasso DOC Superiore

Valpolicella Ripasso DOC Superiore
Denominazione di Origine Controllata
Produzione | 7.000 bottiglie
Tipo | Rosso Secco da invecchiamento
Uve | Corvina 40%, Corvinone 25%, Rondinella 30%, Oseleta, Molinara e Croatina 5%, solo uve di proprietà selezionate a mano.
Tipologia di terreno | calcareo, tufaceo
Temperatura di servizio | 16-18°C
Vinificazione | Il Ripasso nasce da una tecnica tradizionale, che consiste nel portare a contatto il vino Valpolicella, già ottenuto dalla pigiatura di uve fresche, sulle bucce dell'Amarone appena ottenuto. Da qui il termine "ripassare". Questo contatto che dura dai dieci ai venti giorni permette la cessione da parte delle bucce, di zuccheri, colore, sostanze polifenoliche e morbidezza. Lavorato con brevi rimontaggi giornalieri e temperature di lavoro mai superiori ai 20 °C.
Affinamento | Il vino riposa in tonneaux di rovere francese da 3,5 e 5 hl per almeno 2 anni prima di essere imbottigliato. Sosta in bottiglia 6 mesi.
Abbinamenti | Vino di media struttura, ideale a tutto pasto con beva fresca e appagante.
Si accompagna a zuppe e risotti, formaggi di media stagionatura o piatti più importanti come carni rosse e selvaggina.
Analisi visiva | Colore rosso rubino intenso con riflessi porpora.
Analisi olfattiva | Al naso emergono numerose note floreali fuse a frutti rossi come il lampone o la mora.
Analisi gustativa | In bocca entra morbido ma con buona acidità e corredo tannico, lievemente speziato, con note dolci di frutta matura, persistente e ben equilibrato.
Finale fresco e fruttato, di lunga persistenza gusto-olfattiva.
Dati analitici | Alcol:13.5% vol., Zuccheri residui:6.0 g/l, Acidità.Tot:5.72 g/l, pH:3.29, Estratto secco netto:29.5 g/l.

www.piccoliwine.it

VERDE | ***La terra***

Caparbio
FLOREALE | FRUTTATO | FRESCO | PROFUMATO