

Valpolicella Ripasso Superiore Valpantena DOC

L'evoluzione nel calice

Un vino che nasce dalla sapiente inventiva contadina. Per non sprecare le vinacce del Recioto, si pensò di "ripassare" il vino Valpolicella sulle bucce di Amarone e Recioto, lasciando che assorbisse sentori più complessi e profondi. Dopo una decina di giorni, il Valpolicella si riscoprì vino nuovo, con una maggiore complessità di aromi e un tenore alcolico più elevato. Il Ripasso Costa Arente intriga il palato con quell'immane freschezza di fondo, la firma suadente delle nostre colline.

| | |
|----------------|----------------------------------------------------------------|
| UVE | Corvina, Corvinone, Rondinella, altre uve come da disciplinare |
| ORIGINE | Valpantena (La Costa di Romagnano - Grezzana) |
| AFFINAMENTO | 18 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia |
| ANNATA | 2020 |
| DATI ANALITICI | Alcol 14,5% |
| LONGEVITÀ | 7-8 anni |
| | Contiene Solfiti |

TERRENI

Le uve sono coltivate su versanti collinari, che si estendono fino a 600 m d'altitudine, principalmente sulla fascia 100-250 m slm. Il substrato è costituito da marne calcaree, è franco argilloso a reazione sub-alcalina, ricco di elementi nutritivi minerali.

DEGUSTAZIONE

Il colore rosso rubino intenso che lo distingue, riflette le sfumature dell'uva senza eccessi. Elegante al naso, con note di confettura di ciliegia e marasca. In bocca, morbidezza suadente, mai stancante, grazie all'acidità tipica del Valpolicella.

VINIFICAZIONE

Parte del vino proveniente dalla vinificazione delle uve raccolte a mano del Valpolicella è stata ripassata sulle vinacce dell'Amarone per 10-14 giorni. Il vino ottenuto viene successivamente affinato in barriques di rovere francese per 18 mesi.

ABBINAMENTI

Si sposa divinamente con primi robusti come risotto ai porcini, pasta al ragù di cacciagione. Esalta secondi di carne e formaggi stagionati.

PREMI E RICONOSCIMENTI

Jancis Robinson 16.5

Luca Maroni 91



BOLLINO ROSSO

falstaff 91

Decanter 90

