

Ripasso

Linea Castrum Davide - Ripasso della Valpolicella



Regione. Valpolicella, Verona, Veneto.



Vigneto. Da vocati vigneti collinari posti a 200-350 metri di altitudine, ubicati nella zona Classica della Valpolicella.



Uve. Corvina Veronese e Corvinone Veronese 80%, Rondinella 20%. Selezione e raccolta manuale dell'uva matura ad ottobre.



Vinificazione. Valpolicella Classico Superiore prodotto con la tradizionale tecnica del "Ripasso". Fermentazione e macerazione dell'uva fresca in ottobre per 10 giorni circa. Svinatura. Il vino completa la fase di maturazione fino a gennaio/febbraio in vasche di cemento o acciaio. Successivamente viene fatto rifermentare sulle vinacce dell'Amarone appena svinato, per acquisire maggior struttura, colore e complessità.



Affinamento. Maturazione in botti di rovere di Slavonia da 20-30-50hl per 12 mesi. Ulteriore evoluzione in bottiglia per 4 mesi.



Note gustative. Colore rosso rubino intenso. Profumo delicato, etereo, con ricordi di confettura e frutta fresca. Sapore asciutto, armonico, morbido con tipico retrogusto amarognolo.



Analisi. Alcol 13% Vol; Acidità totale 5,7g/l; Residuo zuccherino 6,3 g/l.



Gastronomia. Ideale con piatti di pasta, salumi, carni, selvaggina e formaggi. Particolarmente indicato per accompagnare i risotti autunnali e la pasta e fagioli. Si consiglia di servire a 17-18 °C.



Bottiglia. "Sophia" da 750 ml (in cartone da 6 bt.).

