ACQUISTATO IL .....

Valpolicella Ripasso DOC 2020 2020

Un rosso che riesce a mettere tutti d'accordo

Per chi non se la sente di mettere in tavola una bottiglia di Amarone, per questione di prezzo o di gusto, ma non vuole rinunciare a un buon rosso veronese, questa è la bottiglia giusta. Siamo di fronte a un bel Ripasso della Valpolicella DOC, proposto da Bertani, una cantina che non ha certo bisogno di presentazioni. Il Ripasso, o come lo definiscono gli stranieri, il "baby Amarone", è un perfetto compromesso tra eleganza, ricchezza e bevibilità. Frutto di una lavorazione antica che prevede, nel mese di marzo, che il giovane Valpolicella d'annata venga messo a rifermentare sulle bucce, ancora leggermente dolci, dell'Amarone. Ne deriva un vino piacevolmente ricco e succulento che non fatica a trovare posto sulla tavola di tanti appassionati buongustai. Perfetto in abbinamento a piatti ricchi, come un risotto ai funghi, o un arrosto di manzo, è un calice che sa davvero mettere tutti d'accordo.

Furono i fratelli Giovan Battista e Gaetano Bertani, nel lontano 1857, a dare inizio alla storia di quella che oggi è considerata un simbolo della Valpolicella. Del resto l'impresa di casa Bertani era iniziata con i migliori presupposti possibili, dato che i due fratelli non erano certo degli sprovveduti, essendo addirittura allievi niente meno che del famoso prof. Guyot, in Francia. Oggi l'azienda può contare su un vigneto di oltre duecento ettari, suddivisi tra alcune delle migliori zone della provincia veronese. La tenuta principale è quella che circonda la storica Villa Novare a cui si è aggiunta la cantina di Grezzana che oggi rappresenta l'head quarter della casa vinicola. Dalle sue cantine provengono alcuni dei vini rossi veneti più ammirati al mondo. E certamente alcuni dei più premiati dalla critica enologica internazionale. Dal 2011 fa parte del grande gruppo Tenimenti Angelini e dal 2014 si presenta al mondo con la nuova veste di "Bertani Domains". Con una capacità complessiva di oltre due milioni di bottiglie l'anno, non si tratta certo di una piccola cantina artigianale. Ma la classe dei suoi vini rappresenta un punto di riferimento per grandi e piccoli.

La Vigna

Terreno	Terreni marno-calcarei, argillosi e basaltici.
Esposizione	Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Veneto
Uve	85% Corvina Veronese, 10% Merlot, 5% Rondinella.
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	Entro 8 anni
Abbinamento	Primi piatti saporiti come risotto ai funghi porcini, pasta all'amatriciana e alla carbonara; carni grigliate e arrosti. Si accompagna bene anche a formaggi di media stagionatura.
Vinificazione	Seconda fermentazione "ripasso". Nel mese di marzo, il fresco giovane Valpolicella d'annata viene messo a rifermentare sulle bucce, ancora leggermente dolci, dell'Amarone.
Sensazioni	Vino caldo e maturo in cui si evidenziano le caratteristiche del Valpolicella legate alla freschezza e alla bevibilità, ma anche le note più ricche e concentrate, di cioccolato e amarena, riconducibili alle uve passite.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821