ACQUISTATO IL .....

"Capitel San Rocco" Valpolicella Ripasso DOC Superiore 2020

Ben equilibrato e strutturato

Capitel San Rocco è un Valpolicella Ripasso DOC Superiore, proposto da Tedeschi. E' prodotto con uve selezionate nel vigneto Marne Bianche, della Tenuta Maternigo. Ottenuto secondo l'antica tecnica del Ripasso, ossia la rifermentazione di una parte di vino Valpolicella, prodotto in Ottobre, su vinacce di Amarone e di Recioto, questo Capitel San Rocco è un vino elegante e complesso, rotondo ma secco. Il complesso blend delle uve comprende un 30% di Corvina, Corvinone e Rondinella a cui si aggiungono parti uguali di Rossignola, Oseleta, Negrara e Dindarella. Vendemmia tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre, nel mese di febbraio, al termine della prima vinificazione, il vino viene lentamente fatto fermentare per altri 8/10 giorni sulle vinacce esauste di Amarone e Recioto. Segue un periodo di maturazione in botti di rovere di Slavonia che si può protrarre anche per due anni e almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia. Colore rosso rubino, limpido e trasparente, al naso rivela un bouquet ampio e complesso, con note di ciliegia, lampone e ribes rosso. In bocca è piacevolmente fruttato, ben equilibrato e strutturato. Alcol e acidità sono in buona armonia. Vino caldo e rotondo, è un favoloso vino da lungo invecchiamento. Ben conservato, al buio in cantina, è in grado di evolvere senza problemi anche per 12 o 15 anni. In attesa, ovviamente, dell'occasione giusta per stapparlo e abbinarlo a piatti a base di carni rosse, selvaggina o formaggi stagionati.

La cantina Tedeschi è situata nel centro di Pedemonte, nel cuore della Valpolicella Classica. Da sempre impegnata nella valorizzazione del proprio vigneto, sono stati tra i primi a vinificare separatamente le uve provenienti da singoli appezzamenti. Per questo negli anni sono stati fatti ingenti investimenti nella zona di vinificazione, proprio per ottimizzare le attività di fermentazione dei diversi vigneti. Per la delicata fase di maturazione, poi, la cantina si è dotata di botti di rovere di Slavonia, con capacità variabile da 1000 a 5000 litri. Tra il 1995 e il 2005, infine, Tedeschi ha avviato un importante studio per il controllo delle uve in fase di appassimento. E questo ha permesso loro di realizzare un moderno fruttaio, in grado di assicurare l'integrità dell'uva durante l'intero ciclo di lavorazione, grazie a un attento controllo dell'umidità dell'ambiente e ad una regolare ventilazione. Tanti sforzi e tanta attenzione hanno però dato buoni frutti. Negli anni, infatti, l'azienda Tedeschi ha conquistato numerosi premi e riconoscimenti da parte della critica enologica più severa, in Italia e all'estero.

La Vigna

Terreno	argilloso rosso e calcareo di origine morenica
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5500

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Veneto
Uve	35% Corvina, 35% Corvinone, 20% Rondinella, 10% Rossignola
Gradazione	14.5
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	Vino perfetto da bere subito, ma può evolvere bene se tenuto a riposare in cantina , anche 12/15 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Vendemmia: fine settembre, inizio ottobre. Diraspapigiatura Fermentazione alcolica e macerazione: 15 giorni/temperatura 28° C. Fermentazione malolattica Chiarificazione spontanea: fino a febbraio. Fermentazione lenta su vinacce di amarone e di recioto: 8/10 giorni temperatura 18° C. Affinamento in botti di rovere di Slavonia: 1/2 anni. Imbottigliamento e affinamento in bottiglia: 6 mesi.
Sensazioni	Colore: rosso rubino. Limpido e trasparente. Olfatto: ampio e complesso: le note di ciliegia, lampone e ribes rosso donano al vino una nota di freschezza. Gusto: al palato il vino è fruttato, ben equilibrato e strutturato. Alcol e acidità sono in buona armonia; il vino è caldo e rotondo. Il retrogusto conferma le sensazioni dell'esame olfattivo. È un vino lungo e persistente.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 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. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821