



ACQUISTATO IL .....

Valpolicella Ripasso Superiore DOC

2011

## Il fratello minore dell'Amarone



*Svinando*

Il Ripasso è uno dei vini tradizionali della Valpolicella. Nella versione di Luca Anselmi sia all'olfatto che al gusto le note sono quelle della dolcezza, della frutta matura, ma il filo conduttore è l'eleganza delle sensazioni, che lo rendono un vino molto versatile. Un classico di questo territorio.

Falezze suona un po' come fazzoletto. E in effetti quello che coltiva Luca è un piccolo fazzoletto di terra: meno di tre ettari coltivati a Corvinone, Corvina e Rondinella, le varietà tipiche della zona, con cui Luca produce Amarone, Ripasso e Valpolicella. Il vigneto è suddiviso in tre parti a seconda dell'età delle viti: le più vecchie, destinate all'Amarone, hanno più di 80 anni, le più giovani 10. Quelle "di mezzo" 40. I vigneti poggiano sull'antica via Cara, che in epoca Romana partiva dalla Postumia ed arrivava al castrum di San Mauro di Saline. Luca qui ci è nato e cresciuto, conosce le vigne come le sue tasche, e con Falezze continua un percorso che dura da tre generazioni, con cui cerca di raccontare il suo territorio in un bicchiere. E per farlo segue l'intero processo produttivo dalla vigna alla bottiglia, convinto che il vino "inizi dalla campagna". Secondo Luca, la più grande passione che un uomo o una donna possa avere nella vita è la degustazione del vino: non esiste nient'altro che impegni in maniera così completa quasi tutti i sensi e la mente di una persona. Come dargli torto? L'etichetta del Ripasso, realizzata dalla pittrice Sofia Kherkeladze, rappresenta una donna con un bicchiere di vino, ed è la sintesi dell'eleganza propria dell'ambiente veneziano: solo bevendo Ripasso si può apprezzare il pensiero che illumina la donna guardando il tramonto sulla laguna...

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Ghiaioso-argilloso, molto calcareo e moderatamente alcalino
<b>Esposizione</b>	Ovest, 250 m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Pergola Veronese
<b>Densità imp.</b>	3.300 ceppi per ettaro

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Veneto
<b>Uve</b>	Corvinone 40%, Corvina 30%, Rondinella 15%, Croatina e Oseleta 5%

**Gradazione** 14% vol.

**Temp. Servizio** 18°

**Quando Berlo** Oggi - 5 anni

**Abbinamento** Primi piatti, risotti, carni rosse, arrosti, cacciagione, selvaggina.

**Vinificazione** Avvengono due fermentazioni. La prima dopo la pigiatura delle uve, per 15 giorni a temperatura controllata. La seconda dopo un mese: a fine vinificazione dell'Amarone si effettua il 'Ripasso'. Il vino inizialmente ottenuto (nella prima vinificazione) viene fatto fermentare nuovamente sulle bucce, ancora carico di zucchero e aromi dell'Amarone, acquisendo così una maggiore struttura e complessità. La fermentazione malolattica avviene in barriques di rovere francese. L'affinamento avviene in botti da 500 litri in rovere francese nuove e di secondo passaggio per un anno e mezzo

**Sensazioni** Colore rosso rubino tendente al granato; al naso note di frutta rossa matura, ciliegia, prugna; in bocca è rotondo, caratterizzato da un buon tannino e un finale vibrante

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821