



ACQUISTATO IL

"Ripasso" Valpolicella Ripasso DOC Superiore 2023

2023

Strutturato e vellutato



Svinando

Il Valpolicella Ripasso DOC Superiore di Cecilia Beretta è figlio della splendida Valpantena. Questa area, poco distante da quella storica della denominazione, beneficia di un microclima ideale per la coltivazione della vite, caratterizzato da giornate soleggiate e notti fresche. I terreni sono argillosi e calcarei e arricchiscono le uve di una bella mineralità, dando vita a vini complessi e strutturati. Cecilia Beretta, di proprietà della Famiglia Pasqua, unisce tradizione e innovazione, producendo vini che raccontano la storia e la qualità di questo territorio unico. La tecnica del "ripasso" prevede che il vino base Valpolicella venga fatto rifermentare a contatto con le vinacce dell'Amarone, arricchendosi così di corpo, aromi e complessità. Questo processo dona al vino una struttura maggiore, rendendolo più intenso e vellutato. Nello specifico viene utilizzato un blend di uve autoctone: Corvina (60%), Rondinella (20%), Corvinone (10%) e Negrara (10%), dove la Corvina conferisce eleganza e aromi di ciliegia, la Rondinella aggiunge freschezza, mentre il Corvinone e la Negrara apportano struttura e profondità aromatica. Le migliori uve vengono selezionate e raccolte con cura. Dopo la pigiatura e la diraspatura, le uve subiscono una macerazione di 15 giorni, con frequenti rimontaggi e un controllo attento della temperatura di fermentazione. Il vino base viene conservato in serbatoi d'acciaio fino a febbraio, quando avviene il "ripasso" sulle vinacce dell'Amarone. Dopo la svinatura, il vino matura per 12 mesi in barrique e, dopo l'imbottigliamento, per altri 6 mesi in cantina prima della commercializzazione. Colore rosso rubino intenso, al naso rivela un bouquet ampio e deciso, con note di marasca, mirtillo e ribes, arricchite da sentori di liquirizia e accenni tostati. In bocca è ricco, caldo e avvolgente, con tannini morbidi e "cioccolatosi". L'equilibrio tra struttura e freschezza, insieme a una lunga persistenza, rende questo vino un'esperienza unica. Perfetto per accompagnare carni rosse alla griglia, brasati, selvaggina e formaggi stagionati.

Cecilia Beretta è l'eccellenza vinicola della famiglia Pasqua, un laboratorio di ricerca enologica che punta alla massima qualità. Situata nel cuore della Valpolicella, la cantina valorizza vitigni autoctoni e tecniche innovative per esprimere al meglio il territorio. La produzione è focalizzata su vini iconici come Amarone, Valpolicella e Soave, con un'attenzione particolare alla sostenibilità e all'eleganza espressiva. Grazie a basse rese e un meticoloso affinamento, ogni etichetta racconta l'identità autentica del Veneto, unendo tradizione e sperimentazione. Cecilia Beretta è sinonimo di raffinatezza e qualità. Dopo pigiatura e diraspatura, le uve subiscono una macerazione sulle bucce per 15 giorni, con rimontaggi e controllo della temperatura di fermentazione a 20-24 °C. Il prodotto rimane in serbatoi di acciaio fino a febbraio per poi essere ripassato sulla vinaccia esaurita dell'Amarone. Qui si ha una rifermentazione che aumenta la struttura e il profumo del vino. Dopo la svinatura e la pulizia, il prodotto viene trasferito in barriques di varie capacità. Dopo 12 mesi, viene assemblato e messo in bottiglia.

Di colore rosso intenso, presenta un naso ampio con aromi decisi di marasca, mirtillo e ribes cui seguono note di liquirizia e sentori tostati. Ricco, caldo e morbido al palato, con tannini "cioccolatosi", ben equilibrato persistente.

La Vigna

Terreno Argilloso, calcareo

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Veneto

Uve Corvina 60%, Rondinella 20%, Corvinone 10%, Negrara 10%

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Le migliori uve vengono selezionate e raccolte con cura. Dopo pigiatura e diraspatura, le uve subiscono una macerazione sulle bucce per 15 giorni, con rimontaggi e controllo della temperatura di fermentazione a 20-24 °C. Il prodotto rimane in serbatoi di acciaio fino a febbraio per poi essere ripassato sulla vinaccia esaurita dell'Amarone. Qui si ha una rifermentazione che aumenta la struttura e il profumo del vino. Dopo la svinatura e la pulizia, il prodotto viene trasferito in barriques di varie capacità. Dopo 12 mesi, viene assemblato e messo in bottiglia.

Sensazioni Di colore rosso intenso, presenta un naso ampio con aromi decisi di marasca, mirtillo e ribes cui seguono note di liquirizia e sentori tostati. Ricco, caldo e morbido al palato, con tannini "cioccolatosi", ben equilibrato 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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821