ACQUISTATO IL .....

"Famiglia Pasqua" Valpolicella Ripasso DOC Superiore 2022

La Vigna

Terreno argilloso calcareo

Esposizione Allevamento Guyot

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 Dopo la pigiatura e diraspatura, segue la 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 barrique di varie capacità. Dopo alcuni mesi, viene assemblato e messo in bottiglia ad affinare per altri 2-3 mesi.

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 soffici, ben equilibrato e persistente.

Complessità ed eleganza

Immagina un luogo dove il tempo sembra scorrere più lentamente. Dove i vigneti affondano le proprie radici su dolci colline. Apri gli occhi e... Benvenuto in Valpolicella. Qui nasce il Valpolicella Ripasso Superiore DOC Famiglia Pasqua, un vino che racchiude in sé l'essenza di questo territorio magico. Il "Ripasso", come viene comunemente chiamato, è un vino di grande prestigio, apprezzato in tutto il mondo per la sua complessità e la sua eleganza. Al cuore di questo rosso di casa Pasqua troviamo un blend di uve autoctone: Corvina, Rondinella, Corvinone e Negrara. La Corvina, in particolare, vitigno dominante nel blend, conferisce al vino struttura e tannini. Dal canto suo la Rondinella apporta eleganza e profumi fruttati. Mentre il Corvinone e la Negrara completano arricchiscono il blend di piacevoli sfumature aromatiche. Il Ripasso è una tecnica di vinificazione tipica della Valpolicella che conferisce al vino una maggiore complessità e struttura rispetto ai comuni vini Valpolicella DOC. Dopo la fermentazione, il vino viene fatto rifermentare lentamente in contatto con vinacce appassite di Amarone. Questo secondo passaggio, chiamato appunto "ripasso", arricchisce il vino di profumi intensi, di note speziate e di un gusto più pieno e avvolgente. Colore rosso rubino intenso, quasi impenetrabile, al naso rivela un bouquet ampio e complesso, con note di marasca, mirtillo e ribes nero, arricchite da sfumature speziate e tostate. In bocca è caldo, avvolgente e persistente, con tannini setosi e un finale lungo e piacevole. Vino che invecchia con eleganza, nei primi anni di vita si presenta con un frutto più evidente. Con il passare del tempo, poi, evolve verso note terziarie, di sottobosco e spezie. Può essere conservato in cantina per anche 10 anni, rivelando emozioni sempre nuove ad ogni assaggio. Vino versatile, si abbina perfettamente a una vasta gamma di piatti. È ideale per accompagnare primi saporiti, come risotti o paste al forno, ma anche carni rosse alla griglia o in umido. Si sposa bene anche a formaggi stagionati e salumi.

La Famiglia Pasqua non ha certo bisogno di troppe presentazioni. Si tratta, infatti, di una vera e propria istituzione nel mondo del vino italiano. Una lunga storia che affonda le sue radici nella tradizione vitivinicola della Valpolicella. Fondata nel 1925 a Verona, questa azienda è il risultato di un amore profondo per la terra e i vigneti. Amore che si è tramandato di generazione in generazione. Oggi la gestione della cantina è nelle mani della terza generazione che ha saputo ampliare l'orizzonte internazionale dell'azienda, aprendo nel 2009 la Pasqua USA LLC a New York, consolidando la presenza del marchio al di là dell'Oceano (e non solo). Attualmente, infatti, i vini Pasqua raggiungono ben 61 mercati in tutto il mondo, tra cui anche la Cina. Una curiosità riguarda infine l'attenzione che la famiglia Pasqua ha sempre dedicato all'arte e alla cultura, tanto che le etichette dei loro vini sono spesso frutto di collaborazioni con artisti di grande fama.

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. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821