



ACQUISTATO IL

"La Groletta" Valpolicella Ripasso DOC 2023

2023

Morbido ma piacevolmente beverino



Svinando

Non è un caso che molti stranieri definiscano il Ripasso della Valpolicella con il nomignolo di "baby Amarone". Del resto questo vino veronese rappresenta perfettamente una via di mezzo tra il fresco e croccante Valpolicella base e l'opulento Amarone che, grazie a un lungo appassimento delle sue uve prima della vinificazione, porta nel bicchiere profumi e sapori difficilmente raggiungibili da altri vini. Questo Ripasso Doc prodotto dalla cantina Allegrini è un perfetto esempio di equilibrio gustativo. Frutto di un sapiente assemblaggio di uve Corvina veronese per il 70% e Rondinella per il restante 30, questo Ripasso è in grado di soddisfare chiunque sia alla ricerca di un vino morbido ma piacevolmente abbinabile. Di colore rosso rubino di buona intensità, questo rosso ha i profumi della frutta rossa dolce e polposa, con note di spezie dolci e erbe officinali. In bocca è pieno e appagante. Di buon corpo, è morbido ma ugualmente agile al palato.

È considerato uno dei produttori simbolo della Valpolicella Classica, riconosciuto da sempre come una delle cantine italiane più importanti e significative. Azienda di proprietà della famiglia Allegrini sin dal XVI secolo, oggi può contare su oltre cento ettari di vigneto nelle zone storiche della denominazione. Attenti all'innovazione e al rispetto per l'ambiente, puntano a raggiungere la piena sostenibilità e la certificazione biologica. In cantina, nel corso degli anni, sono state molte novità e migliorie, a partire dall'uso della barrique per ridurre il periodo di invecchiamento per non snaturare l'impronta varietale delle uve.

La Vigna

Terreno	Molto vario per lo più calcareo e ricco di scheletro
Esposizione	Sud/Est, 180/250m s.l.m.
Allevamento	Pergola
Densità imp.	Circa 3.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Corvina Veronese 70%, Rondinella 30%

Gradazione 13.5% vol.

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Entro 3 anni

Abbinamento Risotto ai funghi

Vinificazione Vendemmia effettuata manuale nella seconda metà di settembre. Pigiatura soffice dell'uva diraspata. Prima fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata. Seconda fermentazione sulle bucce svolta a febbraio. Affinamento: Permanenza per circa 4 mesi in acciaio, 11 mesi in botti di rovere di Slavonia, affinamento di 2 mesi in bottiglia

Sensazioni Di colore rosso rubino maturo e di buona intensità. Il frutto rosso dolce e polposo si sposa con le spezie dolci per lasciar poi spazio a note di erbe officinali e delicatamente speziate. Pieno e appagante. Il corpo di ottima struttura trova nella spinta acida il giusto completamento alla sua armonia, risultando morbido ma ugualmente agile al palato.

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