ACQUISTATO IL .....

"La Casetta" Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore 2020



Un Ripasso unico nel suo genere

La tecnica del Ripasso è tipica della Valpolicella. Viene usata per dare una spinta ai freschi vini rossi del luogo, sfruttanto le vinacce appassite rimaste in cantina dopo la vinificazione dei vini più nobili, l'Amarone in particolare. La Casetta, nello specifico, è un Ripasso molto particolare, nato grazie alla continua ricerca e la sperimentazione degli enologi di Domìni Veneti. È prodotto attraverso la rifermentazione del Valpolicella fresco con le vinacce del Recioto. Si ottiene un vino assolutamente originale, con caratteristiche di morbidezza e complessità ineguagliabili. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino carico con sfumature violacee. Al naso stupisce per la ricchezza dei suoi aromi che spaziano dalla frutta rossa molto matura alle spezie dolci. In bocca, poi, si dimostra un vero fuoriclasse. Corposo, caldo e strutturato, con un lungo finale che prolunga per diversi minuti il piacere di aver bevuto. Un grande vino da abbinare a piatti di carne saporiti come la selvaggina, o formaggi ricchi e stagionati.

Una storica realtà della Valpolicella. Una cantina sociale, quella della Valpolicella Negrar, fondata nell'agosto del 1933 da "sei gentiluomini del luogo" che si unirono in una società per difendere il territorio da investimenti speculativi. Lo scopo, ora come allora, è quello di arrivare direttamente al consumatore con prodotti imbottigliati nel pieno rispetto della tradizione vitivinicola locale. Una tradizione che i soci conferitori della cantina hanno a cuore e salvaguardano con religioso rispetto. In pochi lo ricordano, ma è proprio alla cantina di Negrar che si deve anche la nascita dell'Amarone. Era il 1936. Oggi la cantina può contare su circa 600 ettari di vigneto, distribuiti in diverse zone della Valpolicella Classica (ma non solo) e coltivati da circa 230 soci. Vanta un'ampia produzione di vini premiati dalla critica internazionale, un progetto di salvaguardia dell'ambiente e soprattutto una linea di vini di alta qualità, i Domìni Veneti, che vengono esportati in tutto il mondo. Quanta acqua è passata sotto i ponti da quel lontano agosto del 1933. E quanto vino è stato prodotto da allora (e certamente bevuto con soddisfazione).

La Vigna

Terreno	"Tipologia del terreno varia, con prevalenza di argille e tratti calcarei nummolitici. "
Esposizione	Sud-Ovest
Allevamento	PERGOLETTA VERONESE
Densità imp.	3.300/3.500 viti per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	65% CORVINA 15% CORVINONE 10% RONDINELLA 10% ALTRE UVE COME DA DISCIPLINARE
Gradazione	14%
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	7 ANNI DA OGGI
Abbinamento	"Magnifico con tutti i tipi di carne rossa alla brace e i brasati, con la selvaggina dal sapore deciso e i formaggi stagionati."
Vinificazione	Vendemmia: fine Settembre, inizio Ottobre con selezione esclusivamente manuale. Pigiatura con diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione da 25° a 28° C. Macerazione per 12 giorni con follature programmate alla frequenza di 3 al giorno per la durata di 20 minuti. Conservazione in acciaio fino a Febbraio. Ripasso sulle vinacce del Recioto, con contatto per 15 giorni alla temperatura di 15° C, con follature giornaliere. Trasferimento in botte a fine Maggio per 18 mesi. Fermentazione malolattica completa. Affinamento in legno, acciaio poi in bottiglia. Stabilizzazione: naturale
Sensazioni	Il profumo intenso presenta sentori di ciliegia e spezie. Il tuo palato ringrazierà, quando fin dalla prima sorsata scoprirà un sapore caldo, corposo, con note di frutta secca.

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