ACQUISTATO IL .....

Magnum Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore "Collezione Pruviniano" 2020

Un Ripasso che sa essere protagonista in tavola



La Vigna

Terreno Tipologia del terreno: limo-argilloso, a tratti calcareo.

Esposizione Esposizione sud-est, sud-ovest. Altimetria da 200 a 250 metri s.l.m.

Allevamento Inerbimento del vigneto. Sistema di allevamento: spalliera e parte a pergoletta veronese. Età delle viti in produzione: 15 anni.

Densità imp. Carico di gemme per ceppo: 9 -18. Densità di impianto: 3.300/5.000viti per ettaro. Resa per ettaro: 20 hl.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Veneto

Uve Corvina 60% Corvinone 15% Rondinella 15% Altre 10%

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Entro 5/6 anni da oggi

Abbinamento Si abbina molto bene a tutti i tipi di carne rossa, sia allabrace sia brasati.

Vinificazione Vendemmia: inizio Ottobre con selezione esclusivamente manuale. Pigiatura con diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione da 25 a 28 °C. Macerazione per 10 giorni con follature programmate alla frequenza di 3 al giorno. Conservazione in acciaio fino a Febbraio. Ripasso sulle vinacce dell'Amarone con contatto per 15 giorni alla temperatura di 15°C, con follature giornaliere. Trasferimento in botte a fine Maggio per circa 9 mesi. Fermentazione malolattica completa. Affinamento in legno, acciaio poi in bottiglia per 4/6 mesi. Stabilizzazione: naturale

Sensazioni Il Valpolicella Superiore Pruviniano si caratterizza per un bel colore rosso rubino. Il profumo è intenso, fine, fruttato di ciliegia, marmellata, frutti di bosco, prugne; speziato di pepe, vaniglia, caramello. Al palato si presenta caldo, corposo, persistente, con tannini vivaci e retrogusto di frutta secca, noci e mandorle tostate.

L'Amarone è un vino fatto per chi ama apparire. Chi non si accontenta di una buona bottiglia ma cerca solo il meglio. Ma, va detto, spesso l'Amarone rischia di essere fin eccessivo. Difficile da abbinare e troppo concentrato per essere messo al centro di una bella tavola imbandita. Per questo molti all'Amarone preferiscono, per una occasione conviviale, un pur buono Ripasso. Come questo proposto dalla storica cantina di Marano di Valpolicella che, tra l'altro, viene etichettato come classico, ossia prodotto con uve provenienti dalla zona migliore della Valpolicella, e Superiore, che identifica un vino di qualità superiore (e una gradazione alcolica lievemente più alta dello standard). Il Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore Collezione Pruviniano, proposto qui in una generosa versione magnum, nasce da uve Corvina al 60%, Corvinone e Rondinella al 15% e un mix di altre uve autorizzate per un complessivo 10%. Nel bicchiere si presenta di un appagante colore rosso rubino. Al naso si caratterizza per il un profumo fine e fruttato. In bocca, poi, è giustamente caldo, grazie all'alcol presente e ben integrato. Corposo, persistente, ha tannini vivaci e un piacevole retrogusto di frutta secca, noci e mandorle tostate. Serviamolo a temperatura ambiente ma non troppo caldo. Il risultato sarà semplicemente garantito. Un successo!

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).

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