



ACQUISTATO IL

Magnum Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore "Cantine Pruviniano" 2018

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,
Vinificazione	Vendemmia: inizio Ottobre con selezione esclusiva, fermentazione da 25 a 28 °C. Macerazione per 15 giorni. Conservazione in acciaio fino a Febbraio. Ripassaggio a 15°C, con folla giornaliera. Trasferimento in barriques per affinamento.

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 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 Domini 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