



ACQUISTATO IL

Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC 2023

2023

Il Valpolicella con una marcia in più



Svinando®

C'è un solo modo per rendere ancora più buono un vino già tanto piacevole come un fresco e immediato Valpolicella. Basta nobilitarlo con una tecnica tradizionale, come quella del Ripasso, dove, parte del miglior Valpolicella, è posto a rifermentare sulle vinacce dell'Amarone, per aumentarne il grado alcolico e rendere il vino più ricco di colore, estratti ed aromi. Quello proposto qui dal bravo Luciano Arduini è poi etichettato come Classico e Superiore. Due menzioni speciali che fanno riferimento alla zona di origine, quella più storica della denominazione, e alla qualità alta del vino, che può anche contare su una gradazione alcolica leggermente più alta del minimo richiesto dal disciplinare. Alla vista si presenta di colore rosso rubino con leggere sfumature violacee. Al naso è fresco, floreale e caratterizzato da note di frutti di bosco. In bocca risulta armonico ed asciutto. Grazie alla sua buona struttura, questo Valpolicella Ripasso è perfetto per una serata in compagnia. Ottimo se abbinato a carni rosse, grigliate o brasate, accompagna bene anche formaggi stagionati.

Visitando il sito di Luciano Arduini si rimane colpiti da una frase che sintetizza perfettamente tutto l'orgoglio di un bravo produttore, innamorato del suo territorio e della sua unicità. I vini che produciamo - si legge - provengono dall'uva dei nostri vigneti. L'origine dell'azienda risale agli anni Quaranta, quando nonno Gabriele iniziò a produrre vini in località "Canal" di Marano Valpolicella. Più tardi, nel 1969, il figlio Battista ereditò l'azienda, che seppe far crescere accorpando nuovi terreni e vigneti. Oggi il testimone è passato a Luciano che prosegue la sua attività, nel rispetto delle tradizioni e del sentiero tracciato dal padre e dal nonno, senza perdere di vista una visione di lungo termine verso le sfide future. Ed è per questo che nel 2000 l'azienda ha operato un salto innovativo, iniziando a produrre vino in una nuova e moderna cantina. Le sfide non finiscono e Luciano Arduini, insieme alla sua famiglia, è pronto a coglierle.

La Vigna

Terreno marnoso calcareo

Esposizione Sud Est

Allevamento Doppia pergola veronese e guyot

Densità imp. 3500

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Veneto

Uve Corvina (60%), Corvinone (20%), Rondinella (20%)

Gradazione 14.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Diraspatura con pigiatura morbida. Prima macerazione di circa 15 giorni durante il quale vengono effettuate follature manuali e rimontaggi, dopodiché verrà eseguita la tecnica del "Ripasso", ovvero una fermentazione sulle bucce integre dell'Amarone tra febbraio e marzo, per circa 10 giorni. Dopo la svinatura il vino viene trasferito in barrique per essere lasciato maturare per circa 12 mesi a cui seguirà un'ulteriore affinamento in bottiglia.

Sensazioni Alla vista si presenta di colore rosso rubino con leggere sfumature violacee: al naso è fresco, floreale e caratterizzato da note di frutti di bosco. In bocca risulta armonico ed asciutto. Si consiglia di stappare la bottiglia almeno un'ora prima del consumo e di servirla ad una temperatura di 18°C

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