ACQUISTATO IL .....

Valpolicella Ripasso Classico Superiore "Sant'Ambrogio" DOP 2022



Il giusto compromesso tra Valpolicella e Amarone

La Vigna

Terreno	I terreni sono rossi e bruni su marne di età cretacea e terreni compatti rossi su calcari eocenici.
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Pergoletta veronese
Densità imp.	3500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA E ALTRI VITIGNI AUTOCTONI A COMPLETARE
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Le uve, al loro arrivo in cantina, vengono diraspate e pigiate. Il mosto e le vinacce si fanno fermentare in appositi serbatoi termocontrollati con dispositivo di rottura soffice del cappello, fino a completa estrazione di colore e profumi nel solo mosto fiore senza pressatura. Il Valpolicella classico così ottenuto a fine inverno viene ripassato, cioè lo si fa rifermentare sulle vinacce di Recioto e Amarone classici. In questo modo il vino assume maggiore corpo e intensità alla degustazione. Ad inizio primavera, dopo travaso, il vino si lascia elevare in legno grande. Seguono imbottigliamento e affinamento in bottiglia.
Sensazioni	Gli spiccati profumi di prugna e marasca cotte emergono dalla complessità e sono il primo piacevole impatto, cui segue la

percezione della perfetta armonia del corpo, pieno e robusto.

Le seconda metà di settembre è il momento della vendemmia in Valpolicella. Aldegheri raccoglie la Corvina e la Rondinella, più alcuni altri vecchi vitigni autoctoni, destinati a questo Ripasso. Uve coltivate con il tradizionale sistema della Pergoletta veronese che impone una faticosa vendemmia manuale. Al loro arrivo in cantina, le uve vengono diraspate e pigiate. Mosto e vinacce vengono fatte fermentare in serbatoi termocontrollati, fino a completa estrazione di colore e profumi. Nasce così un classico vino Valpolicella che però, a fine inverno, invece di essere semplicemente imbottigliato, viene ripassato. Lo si fa cioè rifermentare lentamente sulle vinacce di Recioto e Amarone, assumendo maggiore corpo e intensità. Poi, a inizio primavera, il vino viene passato in botti grandi, per la classica fase di maturazione. Il rosso che vi si ottiene ha spiccati profumi di prugna e marasca cotte. Un bouquet particolarmente complesso e interessante che trova perfetta corrispondenza anche in bocca. Corpo ben armonico, pieno e robusto, è un vino indicato per accompagnare piatti a base di carne rossa e selvaggina. Ottimo anche con i formaggi di media stagionatura.

"La famiglia Aldegheri dal 1956 nel cuore della Valpolicella". Si legge questo sul sito della bella azienda veronese che da ormai più di 60 anni produce e lavora i buoni vini del proprio territorio. Il carattere familiare dell'Azienda Aldegheri, e la perfetta coordinazione tra tecnologia e amore per la natura e i suoi frutti, hanno permesso di raggiungere nel corso degli anni un alto livello qualitativo. I suoi prodotti testimoniano il risultato di una particolare attenzione ai vigneti, una rigorosa e attenta selezione delle uve e un costante perfezionamento delle tecnologie di vinificazione. Oggi l'azienda può contare su circa 50 ettari di vigneti. Di questi, parte sono a conduzione diretta e parte sono coltivati da viticoltori storici, legati alla cantina fino dall'inizio dell'attività. Per la maggior parte si tratta di vigneti di collina, con buone esposizioni, come quelli situati ai piedi della contrada di S.Giorgio, famosa per la sua pieve romanica, dai quali si ottiene il prestigioso Amarone. O quelli della Grola, uno dei migliori punti panoramici della Valpolicella, dove fin dai tempi dei Romani si praticava la tecnica dell'appassimento, e dove oggi si produce il migliore Recioto. I principali vitigni usati sono Corvina, Rondinella, Molinara, le tre uve base di tutti i vini tipici della Valpolicella, ma anche Cabernet, Merlot, Garganega, Pinot e Dindarella, vitigno autoctono per eccellenza.

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