ACQUISTATO IL .....

"Regolo" Valpolicella Ripasso Superiore DOC Classico 2021



Secco e vellutato

Regolo è uno dei vini più apprezzati della vasta produzione di Sartori. Ed è anche uno dei più rappresentativi del suo territorio. Se la Valpolicella, infatti, è conosciuta nel mondo soprattutto per la qualità dei suoi Amarone, sono i Ripasso quelli che colpiscono per versatilità e qualità. Valpolicella Superiore Ripasso DOC, Regolo è prodotto a partire da uve raccolte nei vigneti aziendali che si trovano nella zona collinare della Valpolicella, a Nord di Verona. 55% Corvina Veronese, 25% Corvinone, 15% Rondinella e il rimanente 5% di Croatina, questo rosso inizia il suo percorso con una vinificazione tradizionale in acciaio a temperatura controllata. Il passaggio fondamentale, però, è il seguente, ossia il "ripasso" del vino sulle vinacce dell'Amarone, nel mese di febbraio. Durante questa seconda lentissima fermentazione, il vino si arricchisce di tannini, che gli assicurano una buona longevita?, e si nobilita grazie all'estrazione degli aromi tipici dell'Amarone. Per l'affinamento, poi, il vino viene lasciato in botti di medie e grandi dimensioni per un periodo di 18/24 mesi. Colore rosso granato vivo, al naso rivela un profumo intenso e persistente. In bocca è secco e vellutato, con sentori di ciliegia. Il corpo è robusto e armonico. Rosso di grande personalità, questo Ripasso si accompagna bene con i piatti della cucina invernale. Ottimo con la cacciagione e i formaggi saporiti.

Nel 2018 la cantina Sartori ha compiuto 120 anni. Basterebbe probabilmente questo dato per capire che si tratta di una delle realtà più incredibili del territorio veronese. La storia della Sartori inizia nel 1898 quando Pietro acquista il suo primo vigneto a Negrar, nel cuore della Valpolicella. "Personalità eccentrica, ma magmatica dal punto di vista commerciale", come viene descritto Pietro Sartori dai suoi eredi, era uno dei "ristoratori" più apprezzati della zona. La trattoria Sartori, infatti, rappresentava un indirizzo irrinunciabile per commercianti, uomini d'affari e piccoli industriali della zona, ai quali Pietro non faceva mai mancare un ottimo vino Veronese Rosso, come al tempo veniva definito. Da qui, prima la decisione di espandere i suoi affari come commerciante di vino, e poi quella di iniziare a produrre in proprio, affinché il buon vino non mancasse mai sulla tavola dei suoi affezionati clienti. Oggi Sartori è un'azienda di successo dalla vocazione internazionale, che realizza oltre l'80% del suo fatturato in più di 50 Paesi, in Europa, America del Nord e del Sud, in Russia, nel Sud Est Asiatico. Nella sua gamma, orgogliosamente, i grandi classici veronesi: Valpolicella, Soave, Bardolino, Bardolino Chiaretto, sempre reinterpretati in chiave elegante e personalizzata.

La Vigna

Terreno	Calcareo-Argilloso, ideale per vini di corpo, complessi e longevi
Esposizione	Est
Allevamento	Pergola Veronese
Densità imp.	7500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	60% Corvina Veronese, 25% Corvinone, 15% Rondinella
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	I grappoli, severamente selezionati, vengono delicatamente pigiati e posti a fermentare a temperatura controllata per circa 10 giorni. Il “ripasso” sulle vinacce dell’Amarone, nel mese di febbraio, permette a questo vino una seconda fermentazione che favorisce l’estrazione dei tannini e lo esalta con gli aromi tipici dell’Amarone. Inizia l’affinamento di 24 mesi che prevede anche un passaggio in botti di legno di medie e grandi dimensioni. Dopo l’imbottigliamento, riposa per ulteriori 6 mesi.
Sensazioni	Vino di colore rosso granato vivo, profumo intenso e persistente, sapore secco e vellutato con sentore di ciliegia e piccoli frutti rossi. Corpo robusto, abbastanza tannico e nel complesso molto armonico.

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