ACQUISTATO IL .....

Valpolicella Ripasso DOC Superiore 2023 2023



Ampio, avvolgente e aristocratico

Anche se la DOC nasce solo nel 2010, la storia del Ripasso parte da molto lontano. La tecnica enologica utilizzata prevede il "ripasso" del vino Valpolicella sulle vinacce fermentate delle uve appassite utilizzate per la produzione di Amarone e Recioto. In origine si trattava di un veloce passaggio del Valpolicella d'annata sulle vinacce. Oggi, invece, si tende a prolungare maggiormente questo contatto, provocando una seconda lenta fermentazione e ottenendo un vino decisamente più ricco di quello di partenza. Il Valpolicella Ripasso DOC Superiore di Santa Sofia nasce da uve raccolte nei vigneti di collina, situati tra i comuni di Marano di Valpolicella, Fumane, San Pietro in Cariano. Come tipico per l'azienda, si parte da un taglio di Corvina e Corvinone in netta maggioranza a cui si aggiunge una quota di Rondinella pari a circa il 30%. Dopo 9 mesi di maturazione in botti grandi da 50 ettolitri, e almeno 6 mesi in bottiglia, si scopre un vino caratterizzato da un bel colore rubino limpido e assai brillante, con unghia rubino-granata di ottima tenuta. Al naso sono decisi i ricordi di amarene sotto spirito, prugne secche, sottobosco, chiodi di garofano, rovere pregiato, cannella e radice di liquirizia. Un profilo olfattivo ampio, avvolgente e aristocratico. In bocca, invece, mostra una bella concentrazione, una texture tannica setosa e vellutata e un'acidità molto dinamica. Il tutto, però, perfettamente bilanciato da un importante calore alcolico. Lungo e pulito, il suo finale lo rende perfetto per diversi abbinamenti. Su tutti, pasta condita con sughi di carne, formaggi semi stagionati e salumi.

"E' posta in un bellissimo sito, cioè sopra un colle in ascesa facilissima, che discopre parte della città ed è tra due vallette: tutti i colli intorno sono amenissimi e copiosi di buonissime acque". E' con queste parole che Andrea Palladio descriveva i luoghi dove oggi si trova l'azienda Santa Sofia. Siamo in Valpolicella, terra del vino. Le cantine si trovano nella parte sottostante e a lato di Villa Santa Sofia, in passato conosciuta come Villa Serego. Iniziata nel 1560 su disegno di Andrea Palladio, la villa fu costruita su commissione di Marcantonio Serego, nobiluomo molto stimato e sposato a Ginevra Alighieri. Cantina storica del territorio (nel vero senso del termine), Santa Sofia è oggi di proprietà di Giancarlo Begnoni. Circa 40 ettari vitati, da cui si ottengono vini dallo stile classico e tradizionale. Del resto, in un luogo come questo, sarebbe impossibile che non fosse così.

La Vigna

Terreno	medio impasto, tendente al calcareo
Esposizione	Nord Est
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Corvina e Corvione 70%, Rondinella 30%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne, Fine pasto
Vinificazione	Diraspatura e pigiatura soffice di uve, macerazione di circa 10 giorni in acciaio inox, tenica di ripasso: 3 giorni di macerazione-rifermentazione del vino valpolicella sulle vinacce di amarone e recioto. 9 mesi in botti grandi di rovere slavonia e circa 6 mesi in bottiglia
Sensazioni	In bocca mostra concentrazione, una textrue tannica setosa e vellutata, acidita' molto dinamica e un calibrato calore alcolico.

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