



ACQUISTATO IL

Valpolicella Ripasso DOC 2020

2020

Il giusto compromesso tra potenza e piacere



Svinando

La Vigna

Terreno

I terreni sono rossi e bruni su marne di età cretacea e terreni compatti rossi su calcari eocenici.

Esposizione

Nord

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% vol

Temp. Servizio

18 gradi

Quando Berlo

entro 5 anni

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

potenza del vino. Il vino ha un colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Il bouquet è intenso e persistente, con note di prugna, ciliegia, mirtillo e vaniglia. Il palato è ricco e strutturato, con una buona acidità e un finale persistente.

Il Valpolicella è un progetto che nasce nel rispetto dell'ambiente e della tradizione, allo stesso tempo con l'obiettivo di mantenere il vino nella sua espressione più pura. Il vino è frutto del rispetto delle età, delle varietà, dei processi di coltura, delle tecniche di lavorazione e di affinamento. Ogni passo è studiato e controllato a mano, con particolare attenzione alla qualità della uva e alla sottigliezza del vino. Svinando è un nome che vuol raccontare una storia vinicola più antica delle storie raccontate.

percezione della perfetta armonia del corpo, pieno e robusto.

Per chi considera l'Amarone della Valpolicella un po' "too much", un po' troppo, il Ripasso rappresenta sempre il giusto compromesso, tra potenza e piacere. Non fa eccezione questo pregiato vino rosso proposto da Montindon, prodotto con uve raccolte nella zona collinare di Sant'Ambrogio di Valpolicella. Base Corvina, Rondinella, oltre a vecchi vitigni autoctoni e varietà raccomandate, al loro arrivo in cantina le uve vengono diraspate e pigiate. Il mosto ottenuto, e le vinacce, vengono fatti fermentare in appositi serbatoi termocontrollati, fino a completa estrazione di colore e profumi, senza pressatura. Il Valpolicella classico così ottenuto, a fine inverno, viene quindi "ripassato", cioè viene fatto lentamente rifermentare, sulle vinacce di Recioto e Amarone classici. In questo modo il vino assume maggiore corpo e intensità. Ad inizio primavera, poi, dopo un travaso, il vino viene passato in botti di legno grande per la necessaria fase di maturazione. Al termine di questa fase, infine, il vino viene imbottigliato e lasciato riposare in cantina per un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia. Si ottiene così un interessante vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino con riflessi granato. Al naso spiccano i profumi di prugna e marasca cotte, mentre in bocca si scopre un vino perfettamente armonico, e di buon corpo. E il calice indicato per accompagnare piatti a base di carni rosse, selvaggina o arrosti.

La giovane Azienda Vinicola Montindon nasce tra le colline più belle della Valpolicella storica e coniuga le innovative tecniche enologiche alle antiche tradizioni. L'eccellente qualità dei vini è ottenuta grazie al microclima del Lago di Garda e all'esposizione dei vigneti rivolti a sud-est.

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