ACQUISTATO IL .....

Valpolicella Ripasso DOC 2020 2020

Il giusto compromesso tra potenza e piacere



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

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