ACQUISTATO IL .....

Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC 2023 2023



Tra frutta rossa, spezie e cacao

Per gli amanti degli appassimenti "non estremi", il Ripasso è senza dubio una scelta azzeccata. Fratello minore del signore della Valpolicella, il nobile Amarone, questo vino, nella versione di Speri, nasce da vigneti di proprietà dell'azienda, dislocati in Valpolicella Classica. Siamo tra i 120 e i 350 metri sul livello del mare, e precisamente nei comuni di San Pietro in Cariano, Fumane e Negrar. In questo caso il taglio di base è composto da Corvina Veronese per il 70%, Rondinella per il 20% e Molinara, con altre varietà autoctone, per il 10% restante. Dopo la raccolta, manuale, le uve vengono condotte in cantina per una immediata pigiatura, a cui fa seguito la macerazione a temperatura controllata. Quindi, ai primi di marzo, questo vino Valpolicella Classico viene ripassato sulle vinacce dell'Amarone. Seguono 12 mesi di maturazione in botte di rovere di Slavonia da 20 ettolitri e un ulteriore affinamento in bottiglia di 6 mesi. Rosso intenso, al naso questo Ripasso presenta sentori nettissimi di frutta rossa, spezie e cacao. In bocca è caldo e morbido, ben bilanciato da un tannino rotondo. Vino estremamente versatile, è ideale con piatti a base di carne e formaggi.

Quando si pensa alla famiglia Speri i punti fondamentali sono sempre due. Tradizione, forte, anzi fortissima. E innovazione, senza timori. Famiglia storica della Valpolicella, infatti, Speri è una fedele interprete del più prestigioso vino della sua terra, l'Amarone. Un legame così profondo che nel corso degli anni ha reso Speri un autorevole punto di riferimento dell'enologia. Ma se questa è una cosa nota a tutti, quello che magari potrebbe non essere altrettanto noto è che l'azienda veronese è quella che, già in tempi non sospetti, ha fatto della salvaguardia dell'ambiente un proprio punto forte. Diventando oggi quella che possiede la più grande estensione di ettari in coltivazione biologica, all'interno della zona Classica. Quindi tradizione... con uno sguardo al futuro.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Corvina Veronese 70%, Rondinella 20%, Molinara e altre varietà autoctone 10%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Dopo la raccolta manuale, immediata pigiatura delle uve e successiva macerazione a temperatura controllata. Ai primi di marzo il Valpolicella Classico viene ripassato sulle vinacce dell'Amarone una sola volta. 12 mesi in botte di rovere di Slavonia da 20 hl. Affinamento in bottiglia di 6 mesi.
Sensazioni	Colore: Rosso intenso. Profumo: Sentori di frutta rossa, spezie e cacao. Sapore: In bocca è caldo e morbido, ben bilanciato da un tannino rotondo.

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