



ACQUISTATO IL

Valpolicella Ripasso Superiore DOC "I Berari" 2019

2019

Anima vellutata



Svinando

E' l'eterna lotta tra amanti dell'Amarone della Valpolicella e chi invece pensa che, per un uso "quotidiano" la ricchezza dell'Amarone sia eccessiva, preferendolo al più approccio Ripasso. Quando poi il "baby Amarone" in questione ha la stoffa di questo I Berari, Valpolicella Ripasso Superiore DOC firmato da Monte Cillario, il confronto è ancora più arduo. Perché in questo caso si tratta di un vino "dal corpo strutturato, ma che mantiene la sua finezza in un'anima vellutata", come viene efficacemente descritto dai suoi produttori. 50% Corvina, 30% Corvinone, 15% Rondinella e un 5% altre varietà, questo Ripasso nasce da vigne condotte con cura e rispetto, parte allevate con il tradizionale sistema della Pergola Veronese, parte con sistemi più moderni come il Guyot. Terminata la fermentazione dell'Amarone, i tagli migliori del vino atto a divenire Valpolicella vengono fatti rifermentare, secondo la tradizionale tecnica del "ripasso", sulle sue vinacce. Questo permette una lenta rifermentazione della durata di 7 - 8 giorni, che conferisce al vino finito più ricchezza in termini di colore, estratti ed aromi. Dopo un primo affinamento in acciaio, poi, il vino viene messo a maturare in tonneau e barrique per circa 18 mesi, seguiti da altri 4 di riposo in bottiglia, prima della definitiva messa in commercio. Rosso rubino intenso, offre un netto profumo di frutta rossa, con accenti di vaniglia e cacao. In bocca è caldo, vellutato e corposo. Buona la persistenza, data dalla combinazione ottimale di estratti e sostanze fenoliche. Vino perfetto per accompagnare tutti i piatti di carne ma anche formaggi di media stagionatura.

E' la prima cantina sulla Strada della Valpolicella. Siamo a Parona, alle porte di Verona. Stiamo parlando dell'Azienda Agricola Monte Cillario, nata nel 2009, dopo aver conferito per 50 anni le proprie uve alla Cantina Sociale di San Pietro in Cariano. Espressione di una storia, fatta di famiglie e generazioni, che si intrecciano e si uniscono creando dei vini di immediata piacevolezza, dai profumi intensi e varietali che si evolvono con l'affinamento. Si estende su una superficie totale di 30 ettari, dei quali il 90% è coltivata a vigneto e il 10% a oliveto. Nella cantina aziendale avvengono tutti i processi produttivi, dal ricevimento delle uve fino all'affinamento e l'imbottigliamento dei vini. La gamma aziendale comprende tutti i vini del territorio, dal Valpolicella d'annata fino al pregiato Amarone della Valpolicella Riserva.

La Vigna

Terreno Argilloso e pesante

Esposizione Est-Ovest

Allevamento Pergola Veronese e Guyot

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Veneto

Uve corvina, corvinone, rondinella

Gradazione 14.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da 5 a 10 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Terminata la fermentazione dell'Amarone, i tagli migliori del vino atto a Valpolicella vengono fatti rifermentare secondo la tradizionale tecnica del "ripasso" sulle vinacce dell'Amarone, a temperatura di 17 - 18°C, ciò permette una rifermentazione della durata di 7 - 8 giorni, periodo che conferirà più ricchezza in colore, estratti ed aromi, al vino. Dopo un primo affinamento in acciaio, viene messo a maturare in tonneau e barrique per 18 mesi, e altri 4 mesi in bottiglia.

Sensazioni VISTA: Rosso rubino intenso. OLFATTO: È per eccellenza il figlio dell'Amarone, offre quindi un chiaro profumo di frutta rossa, con accenti di vaniglia e cacao. GUSTO: Caldo, vellutato e corposo. Buona persistenza data dalla combinazione ottimale di estratti e sostanze fenoliche. TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18°C

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