ACQUISTATO IL .....

Valpolicella Ripasso Superiore DOC "Excellentia" 2019 2018/2019



Il giusto compromesso

Il Valpolicella Ripasso Superiore DOC Excellentia, proposto qui dall'Azienda Agricola Monte Cillario, rappresenta il giusto compromesso tra la freschezza e l'immediatezza del Valpolicella d'annata e la profondità del migliore Amarone dell'azienda. Vino perfetto per gli incontri conviviali, sostengono dall'azienda. Ed è certamente così. Le uve vengono coltivate parte con la tipica Pergola Veronese e parte con il più moderno guyot. Corvina, Corvinone, Rondinella e Croatina, raccolte perfettamente sane, a mano. In cantina si inizia con una fase di macerazione di circa 3-5 giorni, a bassa temperatura, seguita dalla fase di fermentazione e dal classico ripasso. L'affinamento è in tonneaux di secondo passaggio, dove il vino riposa per 12-18 mesi. Quindi, dopo l'imbottigliamento, il vino riposa per circa altri 2 mesi in bottiglia. Alla vista il vino si presenta di un bel colore rosso intenso, dai riflessi violacei. Al naso è piacevolmente fruttato, con sentori di ciliegia e note di tostatura. In bocca, invece, si scopre un vino caratterizzato da un sapore pieno ed equilibrato. Avvolgente, con tannini morbidi e il tipico retrogusto di marasca. Ottimo con secondi di carne e selvaggina, perfetto con formaggi a pasta dura.

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
Esposizione	Est-Ovest
Allevamento	Pergola Veronese e Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	corvina, corvinone, rondinella
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	da 5 a 10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Terminata la fermentazione dell'Amarone, i tagli 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 tonneaux per 12-18 mesi, e 2 mesi in bottiglia.
Sensazioni	Vista: rosso rubino intenso. Olfatto: Profumo di frutta rossa, con accenti di vaniglia e confettura di prugna e ciliegie Gusto: caldo, vellutato e corposo. 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