ACQUISTATO IL .....

Valpolicella Ripasso DOC Superiore "Mara" 2020 2020



Tra storia, territorio e tecnica di produzione

Mara è un Valpolicella Ripasso DOC Superiore. Un vino, come viene definito dai suoi creatori, di esperienza e tradizione. Non in tutti i Valpolicella, infatti, si riescono a percepire così distintamente la storia, il territorio e la tecnica di produzione. La tecnica del "Ripasso" viene utilizzata storicamente in provincia di Verona. Si riassume come la pratica del passaggio di vini della stessa annata o di annate precedenti sulla vinaccia fermentata di uve appassite per produrre Amarone. Frutto di un uvaggio costituito da circa il 70-75% di Corvina Veronese, il 20% di Rondinella e il 5% di Negrara/Rossignola, il processo ha una durata di circa 15/18 giorni. Il Valpolicella così ottenuto acquisisce colore, struttura, aromi, tannini e circa 1 grado alcolico in più rispetto al vino originale. Dopo la svinatura, tra febbraio e marzo, avviene la fermentazione malolattica. Quindi il vino viene avviato all'affinamento, secondo la tradizione, per acquisire più equilibrio e rotondità, mantenendo la fruttuosità originale. La maturazione è completata dal riposo in bottiglia. Al naso si percepiscono immediatamente caratteristici sentori di frutta matura, confettura e ciliegia. Corpo caldo ed elegante, colpisce per l'incredibile persistenza. A tavola ama l'abbinamento con la cacciagione, la carne grigliata e stufata.

Fondata nel 1936, la Gerardo Cesari è divenuta presto sinonimo di vini veronesi nel mondo. Già all'inizio degli Anni Settanta, infatti, l'Amarone Cesari è fra i primi ad arrivare nei cinque continenti, grazie alla passione e allo spirito d'iniziativa della famiglia del fondatore. Oggi la Cesari propone vini unici, eleganti, armonici ed equilibrati, nel rispetto di una tradizione che si avvale delle nuove conoscenze in vigna. Produzione sostenibile per l'ambiente e garantita per il consumatore, grazie ad un'attenta certificazione dei processi di vinificazione. Cesari dispone di due cantine. Quella di Cavaion Veronese è stata concepita e realizzata tenendo conto delle attenzioni che i vini della Valpolicella necessitano, con un grande spazio pensato per il "riposo" dei rossi. A Fumane, invece, viene concentrato tutto il processo di appassimento, che dura tra i 4 e i 5 mesi, la pigiatura, la fermentazione, per arrivare fino a un primo affinamento dei vini.

La Vigna

Terreno	Alluvionale di Ghiaia, Argilla e Limo
Esposizione	Est
Allevamento Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	75% CORVINA , 20% RONDINELLA E 5% MOLINARA
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Dopo la raccolta, immediata pigiatura. Macerazione di 8 giorni a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox. trasferimento in vasche di cemento vetrificato per il completamento della fermentazione alcolica e malolattica. 12 mesi in botti di rovere di slavonia e tonneau di rovere francese
Sensazioni	Sentori di frutta matura, confettura e ciliegia. Incredibile persistenza al palato.

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