ACQUISTATO IL .....

Valpolicella Ripasso Superiore DOC "Monti Garbi" 2020 2020



Tra Valpolicella e vinacce dell'Amarone

Un vino unico nel suo genere. Sia per metodo di produzione che per qualità. Stiamo parlando di Monti Garbi, Valpolicella Ripasso Superiore, proposto qui da Tenuta Sant'Antonio. Come descritto da suoi produttori, "è un connubio davvero interessante tra Valpolicella giovane e vinacce dell'Amarone". Ma procediamo con ordine. Vigneti posti a circa 300 metri sul livello del mare, il blend è composto da Corvina e Corvinone in netta maggioranza, a cui si aggiungono Rondinella, per un 20%, Croatina e Oseleta. Il vigneto, dell'età di circa 20 anni, è allevato a Guyot, con un'alta densità di impianto, circa 8mila piante per ettaro, che garantiscono rese basse e qualità dei frutti alta. Vendemmia a mano, in casse, quando le uve giungono in cantina vengono pressate in modo soft e avviate a fermentazione a temperatura controllata. Il giovane Valpolicella, poi, viene fatto ripassare sulle vinacce dell'Amarone, acquisendo una maggiore complessità e ricchezza aromatica. Per la successiva fase di maturazione, poi, il vino viene lasciato riposare per circa un anno in tonneaux da 500 litri, dei quali solo il 30% sono nuovi. Nasce così un bel vino caratterizzato da un colore rosso rubino, con note di frutta rossa e ciliegia. In bocca, invece, si scopre un rosso piacevolmente abboccato, morbido e avvolgente, allo stesso tempo fresco, sapido e abbastanza tannico con retrogusto speziato. Perfetto in abbinamento a primi piatti di pasta al ragù, ma anche carni bianche alla griglia, arrosti e formaggi a pasta dura di media stagionatura. Buono oggi, ha un lungo potenziale di invecchiamento. Ben conservato saprà evolvere in cantina, senza dubbio per i prossimi 10 anni.

Tenuta Sant'Antonio nasce nel 1995 dal sogno di quattro fratelli. La famiglia Castagnedi, da generazioni viticoltori, si è impegnata a realizzare vini iconici, guidati da ricerca, esperienza e passione. Nascono così i buoni prodotti Valpolicella DOC e Soave DOC. Tenuta Sant'Antonio si trova tra gli splendidi pendii di Colognola ai Colli. Frutto di un progetto imprenditoriale ambizioso, è in continua evoluzione, spingendo continuamente i confini dell'innovazione per favorire la sostenibilità, l'eccellenza e il riconoscimento internazionale. Oggi la cantina può contare su 150 ettari vitati di proprietà, situati per il 70% in Valpolicella, sulla collina denominata Monti Garbi, e per il 30% nell'area del Soave, sulla prestigiosa collina Monte Ceriani. La produzione annua raggiunge circa 1,8 milioni di bottiglie, tra tutte le referenze.

La Vigna

Terreno	Calcareo
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Corvina e Corvinone 70% - Rondinella 20% - Croatina e Oseleta 10%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	Entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Vendemmia: a mano in casse. Pressatura: soffice, con pneumopressa. Fermentazione: alcolica a temperatura con lieviti selezionati biologici, usati per le uve dell'Amarone. Ripasso: rifermentazione del Valpolicella giovane vinificato in ottobre sulle vinacce dell'Amarone. Malolattica: naturale in tonneaux da 500 litri. Batonnage: una volta al mese fino ad ottobre dell'anno successivo alla vendemmia. Stabilizzazione: naturale a freddo per 10 giorni a -2 gradi
Sensazioni	morbido, avvolgente, fresco, sapido e abbastanza tannico con retrogusto speziato

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