ACQUISTATO IL .....

# Valpolicella Ripasso DOCG Superiore 2021 2021

## Caldo, armonioso, profondamente veronese




Questo Valpolicella Ripasso di Casa Giona nasce nel cuore della Valpolicella Classica e porta con sé tutto il fascino della tecnica del "ripasso", che aggiunge profondità e nobiltà al carattere del Valpolicella Superiore. Dopo la prima fermentazione, il vino viene ripassato sulle vinacce dell'Amarone, acquisendo morbidezza, intensità aromatica e una ricchezza che si percepisce già dal primo sorso. Nel calice si presenta con un rubino profondo; al naso esprime ciliegia matura, prugna, spezie dolci, cacao e un tocco balsamico. Il sorso è avvolgente, setoso, sostenuto da tannini fini e da un equilibrio impeccabile tra struttura e freschezza. È un Ripasso pensato per chi cerca un rosso elegante ma di carattere, perfetto per accompagnare cene ricche di gusto o per diventare protagonista in momenti speciali. Casa Giona lo interpreta con stile contemporaneo e anima tradizionale: un vino che racconta la Valpolicella con voce calda, moderna e irresistibile.

La Linea Casa Giona di SalvaTerra nasce come omaggio a Villa Giona, gioiello rinascimentale della Valpolicella e oggi elegante hotel a cinque stelle. Un luogo dove storia, bellezza e ospitalità si intrecciano tra cipressi, vigneti e muretti a secco. Ogni vino della linea è pensato per evocare l'atmosfera unica della villa: l'eleganza delle sue sale, la quiete dei giardini, il fascino senza tempo delle sue architetture monumentali. In cantina, tradizione e modernità dialogano per creare etichette raffinate, accoglienti, capaci di raccontare un territorio ricco di emozioni. Casa Giona non è solo una collezione di vini: è un'esperienza, un invito a vivere la Valpolicella con lo stesso senso di stile e armonia che anima la villa. Un tributo alla sua anima storica, interpretata con gusto contemporaneo.

### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Terreni calcareo-marnosi con apporti argillosi e abbondante scheletro |
| **Esposizione** | Sud, Sud-Ovest, Sud-Est |
| **Allevamento** | Guyot e pergola |
| **Densità imp.** | 4000 - 5500 ceppi/ha |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino rosso fermo |
| **Provenienza** | Veneto |
| **Uve** | Corvina 60%, Corvinone 25%, Rondinella 15% |
| **Gradazione** | 14% vol |
| **Temp. Servizio** | 18 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 5 - 8 anni |
| **Abbinamento** | Menu di Carne |
| **Vinificazione** | Vendemmia a metà settembre. Pigiatura soffice dell'uva diraspata per ottenere il Valpolicella, seguita da una seconda fermentazione a contatto con le vinacce dell'Amarone per circa 15 giorni. |
| **Sensazioni** | Rosso rubino intenso. Al naso offre note speziate e fruttate di ciliegia e piccoli frutti rossi. In bocca è elegante, equilibrato e corposo, con tannini morbidi e finale persistente. |

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