



ACQUISTATO IL .....

"Legacy" Valpolicella Ripasso DOC Superiore 2021

2021

## La forza del Ripasso, la firma Legacy



*Svinando*

Il Valpolicella Ripasso DOC Superiore Legacy di Tenute SalvaTerra nasce nel cuore della Valpolicella Classica e porta con sé tutta la magia della tecnica del "ripasso", che regala al vino profondità e complessità senza tradirne l'eleganza. Le uve tipiche del territorio Corvina, Corvinone e Rondinella fermentano come Valpolicella Superiore e poi ripassano sulle vinacce dell'Amarone, acquisendo struttura, colore e quell'intensità che ne definisce lo stile. Nel calice si presenta con un rubino profondo e brillante; al naso emergono ciliegie mature, prugna, spezie dolci, cacao e un soffio balsamico. Il sorso è morbido, avvolgente, con tannini setosi e un equilibrio che conquista per precisione e rotondità. È un Rosso che accompagna la cucina di carattere e sa trasformare ogni cena in un momento speciale. La linea Legacy lo eleva a una versione più autorevole e raffinata, pensata per chi ama vini intensi ma armoniosi, che parlano di tradizione e modernità in un unico gesto.

Tenute SalvaTerra nasce nel cuore della Valpolicella Classica, tra le mura rinascimentali di Villa Giona, dove la storia incontra la quiete dei vigneti. Qui, un gruppo di visionari ha trasformato un luogo iconico in un progetto che celebra la terra: la marna che nutre le viti, la pietra che custodisce la memoria, il ferro che racconta il lavoro di mani esperte. Ogni etichetta è un viaggio nelle colline di San Pietro in Cariano: l'eleganza dell'Amarone, la profondità del Ripasso, la freschezza dei bianchi veneti. In cantina, tecniche moderne si intrecciano con tradizione e cura maniacale dei dettagli, per dare vita a vini che parlano la lingua dell'autenticità. SalvaTerra è un luogo da vivere e da ascoltare: un racconto di territorio, passione e futuro in ogni calice.

### La Vigna

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

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Veneto
<b>Uve</b>	Corvina 60%, Corvinone 25%, Rondinella 15%
<b>Gradazione</b>	14.5% vol
<b>Temp. Servizio</b>	18 gradi
<b>Quando Berlo</b>	entro 5-8 anni
<b>Abbinamento</b>	Menù di Carne
<b>Vinificazione</b>	Vendemmia a metà ottobre. Dopo la pigiatura soffice dell'uva diraspatata per ottenere il Valpolicella, segue una seconda fermentazione del vino a contatto con le vinacce dell'Amarone per circa 15 giorni.
<b>Sensazioni</b>	Rosso rubino intenso. Al naso si apre con profumi speziati e fruttati di ciliegia e frutti di bosco. Al palato è elegante e vellutato, ricco e complesso, con ottimo equilibrio e piacevole lunghezza.

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 N. Iscrizione Registro Imprese