



ACQUISTATO IL

Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore 2023

2023

Elegante e raffinato



Svinando

Una tecnica antica che fa rinascere il vino facendolo "ripassare" sulle vinacce ancora calde dell'Amarone. Il Valpolicella Ripasso Classico di SalvaTerra nasce proprio da questa affascinante e sapiente consuetudine veronese, riuscendo così a combinare la freschezza immediata del frutto con la complessità tipica dei grandi rossi veneti. Ci troviamo a San Pietro in Cariano, nel cuore più autentico e storico della Valpolicella Classica. In questa vallata, baciata dalle brezze benefiche del Lago di Garda, la coltivazione della vite ha origini remotissime. Il toponimo stesso della zona deriverebbe dal latino "Vallis-polis-cellae", traducibile come la valle dalle molte cantine. I suoli ricchi di calcare e il clima mite creano infatti le condizioni ideali per uve di rara finezza e qualità. L'anima di questo rosso sono i tre vitigni autoctoni tradizionali. La Corvina costituisce la colonna portante del blend. Apporta una struttura solida, tanta eleganza e i tipici profumi di ciliegia. Il Corvinone aggiunge corpo, vigore e sfumature leggermentespeziate al profilo aromatico. La Rondinella, infine, completa l'opera offrendo un indispensabile tocco di freschezza, colore brillante e grande equilibrio. Si vendemmia a partire dalla metà di settembre, con una raccolta manuale dei grappoli nei vigneti aziendali. Le uve vengono diraspate e sottoposte a pigiatura delicata per ottenere il vino base. Successivamente avviene il passaggio fondamentale. Durante i mesi invernali il vino effettua una seconda fermentazione a contatto con le vinacce dell'Amarone per circa 15 giorni. In questa fase il liquido estrae corpo, alcol e profumi complessi. L'affinamento prosegue quindi in piccole botti di rovere, delle barrique, dove il vino riposa per ben 24 mesi prima dell'imbottigliamento. Colore rosso rubino intenso con luminose sfumature granate, al naso il profumo è delicato e armonioso. Emergono nitide note di ciliegia e deliziosi frutti di bosco selvatici. In bocca si rivela avvolgente ma sempre agile, con un equilibrio perfetto tra una piacevole freschezza e tannini ben levigati. Il finale è lungo, pulito e piacevolmente persistente. Si sposa alla grande con un brasato di manzo o con una grigliata mista di maiale e salsicce.

Le Tenute SalvaTerra si trovano a Cengia, nel cuore della Valpolicella Classica, tra le mura del brolo di Villa Giona, dimora del tardo Quattrocento dove la storia incontra la quiete di vigneti, cipressi e ulivi secolari. Qui, dall'unione tra la storica tradizione della famiglia Furia e la visione di un gruppo di imprenditori e appassionati, è nato un progetto che celebra e custodisce il territorio. L'anima di SalvaTerra si riassume nei suoi tre elementi simbolo: la terra con la marna che nutre le viti, la pietra di Prun che custodisce la memoria locale e il ferro che racconta il lavoro di mani esperte e artigianali. Oggi il Valpolicella si intreccia con la tradizione e la cura dei dettagli. SalvaTerra è un luogo da vivere e da ascoltare: un racconto di territorio, passione e futuro in ogni calice.

La Vigna

Terreno Calcareo, argilloso

**Esposizione
Allevamento** Guyot e Pergola

**Densità imp.
Il Vino** Vino rosso fermo

Tipologia Provenienza

Provenienza Veneto

Uve Corvina 65%, Corvinone 10%, Rondinella 20%, altre varietà del territorio 5%

Gradazione 14.5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Vendemmia a mano, a metà settembre. Vinificazione: pigiatura delicata delle uve diraspate, maturazione in Valpolicella Superiore, seguita da una seconda fermentazione a contatto con le vinacce dell'Amarone per circa 15 giorni (metodo del Ripasso). Affinamento: 24 mesi in barrique

Sensazioni Il Ripasso Classico è un vino elegante e raffinato, di un bel rosso rubino. Speziato, con sentori di ciliegia evoluta e note di frutta di bosco ha grande personalità e complessità. In bocca è ricco e profondo, elegante e raffinato, ancora giovane ma già molto armonico, con le tipiche note di ciliegia e ribes che ben si fondono con la complessità del vino.

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