ACQUISTATO IL .....

Valpolicella Ripasso Superiore DOC 2011

Il fratello minore dell'Amarone



Il Ripasso è uno dei vini tradizionali della Valpolicella. Nella versione di Luca Anselmi sia all'olfatto che al gusto le note sono quelle della dolcezza, della frutta matura, ma il filo conduttore è l'eleganza delle sensazioni, che lo rendono un vino molto versatile. Un classico di questo territorio.

Falezze suona un po' come fazzoletto. E in effetti quello che coltiva Luca è un piccolo fazzoletto di terra: meno di tre ettari coltivati a Corvinone, Corvina e Rondinella, le varietà tipiche della zona, con cui Luca produce Amarone, Ripasso e Valpolicella. Il vigneto è suddiviso in tre parti a seconda dell'età delle viti: le più vecchie, destinate all'Amarone, hanno più di 80 anni, le più giovani 10. Quelle "di mezzo" 40. I vigneti poggiano sull'antica via Cara, che in epoca Romana partiva dalla Postumia ed arrivava al castrum di San Mauro di Saline. Luca qui ci è nato e cresciuto, conosce le vigne come le sue tasche, e con Falezze continua un percorso che dura da tre generazioni, con cui cerca di raccontare il suo territorio in un bicchiere. E per farlo segue l'intero processo produttivo dalla vigna alla bottiglia, convinto che il vino "inizi dalla campagna". Secondo Luca, la più grande passione che un uomo o una donna possa avere nella vita è la degustazione del vino: non esiste nient'altro che impegni in maniera così completa quasi tutti i sensi e la mente di una persona. Come dargli torto? L'etichetta del Ripasso, realizzata dalla pittrice Sofia Kherkeladze, rappresenta una donna con un bicchiere di vino, ed è la sintesi dell'eleganza propria dell'ambiente veneziano: solo bevendo Ripasso si può apprezzare il pensiero che illumina la donna guardando il tramonto sulla laguna...

La Vigna

Terreno	Ghiaioso-argilloso, molto calcareo e moderatamente alcalino
Esposizione	Ovest, 250 m s.l.m.
Allevamento	Pergola Veronese
Densità imp.	3.300 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso fermo secco DOC
Provenienza	Veneto
Uve	Corvinone 40%, Corvina 30%, Rondinella 15%, Croatina e Oseleta 5%
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Oggi - 5 anni
Abbinamento	Primi piatti, risotti, carni rosse, arrosti, cacciagione, selvaggina.
Vinificazione	Avvengono due fermentazioni. La prima dopo la pigiatura delle uve, per 15 giorni a temperatura controllata. La seconda dopo un mese: a fine vinificazione dell'Amarone si effettua il 'Ripasso'. Il vino inizialmente ottenuto (nella prima vinificazione) viene fatto fermentare nuovamente sulle bucce, ancora carico di zucchero e aromi dell'Amarone, acquisendo così una maggiore struttura e complessità. La fermentazione malolattica avviene in barriques di rovere francese. L'affinamento avviene in botti da 500 litri in rovere francese nuove e di secondo passaggio per un anno e mezzo
Sensazioni	Colore rosso rubino tendente al granato; al naso note di frutta rossa matura, ciliegia, prugna; in bocca è rotondo, caratterizzato da un buon tannino e un finale vibrante

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821