ACQUISTATO IL .....

Valpolicella Ripasso DOC Superiore "Bosan" 2018 2018



La Vigna

Terreno	Alluvionale di ghiaia, argilla e limo
Esposizione	Est
Allevamento Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino Rosso DOC
Provenienza	Veneto
Uve	80% CORVINA, 20% RONDINELLA
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Dopo la raccolta, immediata pigiatura. Macerazione di 8 gg. A temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox. Trasferimento in vasche di cemento vetrificato per il completamento della fermentazione alcolica e malolattica. 12 mesi in barriques di rovere francese ed ulteriori 6 mesi in botti di rovere
Sensazioni	Brillante dal colore intenso e purpureo. Al bouquet si esprime in note di frutti rossi, ciliegia e spezie. Corpo pieno ed armonico, acidita' integrata nel piacevole retrogusto vellutato con percezioni di cioccolato e caffe' tostato

Colore, corpo, aromi e tannini

Si chiama Bosan ed è un Valpolicella Ripasso Superiore DOC. Lo propone la cantina Cesari ed è il frutto dell'esperienza fatta con il loro Amarone Bosan. Prima vendemmia è la 2001. Nasce nel mese di Marzo con il passaggio, per circa 15 giorni, del vino sopra la vinaccia appassita del vigneto Bosan. Al termine del periodo di "ripasso", dopo la svinatura, quel che si ottiene è un prodotto molto ricco di colore, corpo, aromi e tannini. Segue la fermentazione malolattica e un periodo di maturazione di circa 12 mesi in barrique di rovere francese. Quindi, dopo l'assemblaggio, il vino passa in botti grandi di rovere, dove prosegue il suo percorso per altri 6 mesi. Per finire, dopo l'imbottigliamento, il vino riposa in bottiglia per almeno altri 8 mesi, prima della definitiva messa in commercio. Brillante, dal colore intenso e purpureo, al naso esprime note di frutti rossi, ciliegia e spezie. In bocca, invece, rivela un corpo pieno e armonico, buona acidità e un piacevole retrogusto vellutato, con percezioni nette di cioccolato e caffè tostato. Si abbina bene con cacciagione, carne alla griglia o stufata, oltre a formaggi stagionati.

Fondata nel 1936, la Gerardo Cesari è divenuta presto sinonimo di vini veronesi nel mondo. Già all'inizio degli Anni Settanta, infatti, l'Amarone Cesari è fra i primi ad arrivare nei cinque continenti, grazie alla passione e allo spirito d'iniziativa della famiglia del fondatore. Oggi la Cesari propone vini unici, eleganti, armonici ed equilibrati, nel rispetto di una tradizione che si avvale delle nuove conoscenze in vigna. Produzione sostenibile per l'ambiente e garantita per il consumatore, grazie ad un'attenta certificazione dei processi di vinificazione. Cesari dispone di due cantine. Quella di Cavaion Veronese è stata concepita e realizzata tenendo conto delle attenzioni che i vini della Valpolicella necessitano, con un grande spazio pensato per il "riposo" dei rossi. A Fumane, invece, viene concentrato tutto il processo di appassimento, che dura tra i 4 e i 5 mesi, la pigiatura, la fermentazione, per arrivare fino a un primo affinamento dei vini.

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. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821