

MONTECORNA

Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC

È prodotto solo con uve autoctone del vigneto omonimo sulle colline della Valpolicella Classica. Grazie ad una rifermentazione, sulle vinacce dell'Amarone, del Valpolicella giovane vinificato in ottobre, secondo la tradizionale tecnica del "ripasso", il vino acquista maggior corpo e profumi più spiccati. Di grande personalità, si caratterizza per l'armonia tra il frutto carico e la nota speziata.

Vitigni	70% Corvina, 15% Corvinone, 10% Rondinella, 5% Molinara
Età vigneti	35 anni
Ubicazione e Caratteristiche	San Pietro in Cariano, Masua hill, Montecorna vineyard, verso nordovest and sudovest a 300 meters s.l.m.
Suoli	Matrice calcarea stratificata con basalti
Forma d'allaveamento e densità d'impianto	Pergola Veronese 3800 viti/ha
Epoca Vendemmia	Raccolta manuale da metà settembre
Appassimento	I grappoli del vino base sono sottoposti ad un breve appassimento di 20 giorni dopo la vendemmia per migliorare la concentrazione senza perdere freschezza
Vinificazione	Diraspatura e pigiatura delle uve dopo leggero appassimento. Breve macerazione a freddo sulle bucce, seguita da una fermentazione a 28° con lieviti selezionati in vasche di acciaio inox. Due rimontaggi al giorno fino al completamento della fermentazione alcolica. A seguire svinatura e fermentazione malolattica. Il vino Valpolicella così ottenuto viene "ripassato" sulle vinacce dell'Amarone per avviare una seconda fermentazione, in grado di conferirgli un colore più intenso, una struttura ed una gradazione alcolica leggermente superiore. La svinatura e travaso dalle fecce, a cui segue la fermentazione malolattica
Affinamento	Un anno di maturazione tra 50% in botti di rovere di Slovenia di 20 Hl o 30 Hl, 50% in barriques successivo affinamento in bottiglia
Caratteristiche Organolettiche	Colore rosso rubino intenso. Al naso è complesso, fruttato di amarena e di marmellata di prugne stracotta, con note speziate di vaniglia, cuoio e leggerissimo caffè tostato. Avvolgente, compatto ma raffinato e armonico
Dati Analitici	Alcol: 14% Zuccheri: 6 g/l Acidità totale: 5,60 g/l Acidità volatile: 0,50 g/l Estratto secco: 29 g/l
Formati	0,75 / 1,5 l
Abbinamenti	Gli aromi fruttati e il tannino morbido del Ripasso lo rendono perfetto per contrastare l'amaro di bruciacchiato del barbecue e delle carni alla griglia. La speziatura dalla tecnica del Ripasso lo rende altrettanto delizioso con arrostiti e stufati preparati con erbe e spezie. Anche i saporiti piatti di pasta e risotti si abbinano magnificamente, sia con ingredienti a base di carne come la salsiccia, sia con ingredienti affini come la zucca o i porcini
Temperatura di Servizio	Servire tra 16°-18°
Conservazione	Conservare in una cantina buia e a temperatura controllata per un massimo di 7 anni dalla data di vendemmia per godere della sua massima espressività