

Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore

E' il nostro **Gesto Profondo** – Autentico, deciso, senza esitazioni

Ogni sorso è un atto compiuto con cura.

Gesto Profondo nasce dal lavoro attento del vignaiolo e dalla magia del Ripasso: uve che ripassano sulle vinacce di Amarone, sviluppando struttura, calore e complessità.

È un vino che lascia traccia, come un gesto deciso ma armonioso, pieno di sostanza e memoria.

| | |
|---|---|
| Vitigni | 50% Corvina, 15% Corvinone, 20% Rondinella, 5% Molinara, 10% Oseleta |
| Ubicazione e Caratteristiche | Colline di San Pietro in Cariano e Sant'Ambrogio di Valpolicella a 300 s.l.m. |
| Suoli | Matrice calcarea con affioramenti ghiaiosi, stratificata con basalti |
| Forma d'allevamento e densità d'impianto | Pergola Veronese 3700 viti/ha |
| Periodo Vendemmia | Raccolta manuale da metà settembre |
| Vinificazione | Dopo la diraspatura e pigiatura delle uve segue la 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 lorde, a cui segue la fermentazione malolattica |
| Affinamento | 100% botti di rovere di Slavonia, successivo affinamento in bottiglia |
| Caratteristiche Organolettiche | Colore rosso rubino. Intenso al naso, con aromi di pepe, cuoio, marmellata di ciliegie e prugne, liquirizia e zenzero, al palato risulta ben strutturato, vigoroso, armonico |
| Dati Analitici | Alcol: 13,5% vol. - Zuccheri: 7 g/l Acidità totale: 5,80 g/l - Acidità volatile: 0,45 g/l - Estratto secco: 29 g/l |
| Formati | 0,75 l |
| Abbinamenti | Si abbina bene a primi piatti saporiti come un risotto ai porcini o una saporita pasta ripiena o al forno. Perfetto con la carne grigliata, arrostiti e formaggi stagionati |
| Temperatura di Servizio | Servire tra 16° - 18° |
| Conservazione | La tecnica del ripasso alza leggermente la gradazione alcolica, regalando un vino più longevo da conservare fino a circa 7 anni |