



FARINA®
WINE TRADITION EVOLVES

MONTECORNA Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore

E' 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, Monte Masua, vigneto Montecorna, verso nordovest e sudovest a 300 metri s.l.m. con esposizione nord, sudovest

Suoli Matrice calcarea stratificata con basalti

Forma d'allevamento e densità d'impianto Pergola Veronese 3800 viti/ha

Periodo Vendemmia Raccolta manuale da metà settembre

Vinificazione Diraspatura e pigiatura delle uve. 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 Slavonia 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% vol. Zuccheri: 5 g/l

Acidità totale: 5,6 g/l - Acidità volatile: 0,50 g/l - Estratto secco: 29 g/l

Formati 0,75 l / 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 arrosti 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