

## Valpolicella Ripasso Superiore Doc



UN VALPOLICELLA SUPERIORE DALLA GRANDE COMPLESSITÀ ED ELEGANZA che eredita la tradizione familiare più che centenaria. Lo stile è coerente con l'espressione tipica delle tre uve Corvina, Rondinella e Corvinone e con il terroir della zona. Il metodo Ripasso è applicato in modo delicato con la conduzione di una seconda lunga macerazione e fermentazione sulle vinacce appena pressate dell'Amarone per donare al vino maggiore complessità, morbida struttura e intenso colore.

Con note che ricordano l'Amarone, il vino è di colore rosso rubino brillante. Intense memorie di ciliegia, mirtillo, liquirizia e con delle venature speziate di cannella e pepe. Al palato si presenta morbido e caldo sorretto da fitto e vellutato tannino e ottima acidità. Finale lungo e fruttato.

#### CLASSIFICAZIONE

Valpolicella Ripasso Superiore  
Denominazione di Origine Controllata

#### FILOSOFIA DI PRODUZIONE

Questo Valpolicella Ripasso ottenuto impiegando le tradizionali tecniche di vinificazione che conferiscono un carattere unico ed immediatamente riconoscibile. Esso rappresenta la piena espressione della tradizione vinicola veronese, rinnovando in questo modo la più che centenaria storia della Famiglia.

#### COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Terreno collinare, argilloso – calcareo

#### VITIGNO

Corvina 75%, Rondinella 10%, Corvinone 15%

#### EPOCA DI VENDEMMIA

Fine Settembre

#### SESTO D'IMPIANTO

Guyot - 5600 piante/ha

#### ANNO DI IMPIANTO

1991/1993

#### VENDEMMIA, VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Ad Arbizzano di Negrar in zona Classica, con una vendemmia successiva a quella dell'Amarone, a metà ottobre vengono raccolti a mano i grappoli per il Valpolicella. Le uve vengono pigiate, macerate a freddo e fermentate per circa 25-30 giorni a temperatura controllata con follature giornaliere. Finita la fermentazione il vino viene posto in vasche d'acciaio in attesa di essere ripassato sulle vinacce integre dell'Amarone nel periodo compreso tra fine gennaio e metà febbraio. Il processo del "Ripasso" porta ad una seconda macerazione e fermentazione dove il vino acquisisce una complessità data dagli aromi tipici delle uve appassite, una maggiore struttura e un'eleganza fatta di tannini soffici. Dopo la pressatura segue la decantazione e la messa in grandi botti di rovere dove avviene la fermentazione malolattica. Trascorsi 24 mesi viene messo in bottiglia per un ulteriore affinamento per almeno 6 mesi.



14% VOL.

TEMPERATURE DI SERVIZIO 15°-18°C

ABBINAMENTI *Piatti a base di carne, formaggi di media stagionatura*

WWW.TENUTASANTAMARIA.WINE

*Una tenuta privata della Famiglia Bertani - A Bertani Family private estate*

Az. Agricola Tenuta Santa Maria di Gaetano Bertani · Località Novare 1 · 37024 Arbizzano di Negrar · Verona - Italia

tel: +39 045 6028802 · email: info@tenutasantamaria.wine