

Вальполичелла Рипассо Классико Супериоре D.O.C.



Вальполичелла Супериоре отличается особой сложностью и элегантностью, наследием многовековой семейной традицией. Стил этого вина хорошо сочетается с характерными особенностями трех сортов винограда – Корвина, Рондинелла и Корвиноне, а также с терруаром этой зоны. Метод «рипассо» тщательно применяется в ходе долгой повторной мацерации и брожения на свежавыжатых выжимках от производства Амароне, чтобы придать вину дополнительную сложность, мягкую структуру и насыщенный цвет.

Цвет вина блестящий ярко-рубиновый, с напоминающими Амароне нотками. Сильные воспоминания о черешне, чернике, лакрице с пряными оттенками корицы и перца. Мягкий и теплый вкус поддерживают плотный и бархатистый танин и отличная кислотность. Финальные ноты долгие и фруктовые.

КЛАССИФИКАЦИЯ

Вальполичелла Рипассо – наименование, контролируемое по происхождению (D.O.C.)

ФИЛОСОФИЯ СОЗДАНИЯ

Вальполичелла Рипассо получают применяя традиционные техники виноделия, которые придают вину уникальный и немедленно узнаваемый характер. Это вино является наиболее полным выражением веронской винодельческой традиции, которую наша семья поддерживает и обновляет уже более ста лет.

СОСТАВ ПОЧВЫ

Глинистая и известняковая

СОРТА ВИНОГРАДА

Корвина 75%, Рондинелла 10%, Корвиноне 15%

ВРЕМЯ СБОРА ВИНОГРАДА

Конец сентября

ФОРМИРОВКА ВИНОГРАДНИКА

Гюйо – 5600 лоз/гектар

ГОД ПОСАДКИ ВИНОГРАДНИКА

1991/1993

СБОР УРОЖАЯ, ПРОИЗВОДСТВО И ВЫДЕРЖКА ВИНА

Грозди для Вальполичелла собирают вручную в классической зоне Арбиццано ди Неграр в середине октября, после завершения сбора винограда для Амароне. Виноград выжимают, ставят на холодную мацерацию, после чего начинается брожение в течение 25 - 30 дней при регулируемой температуре с ежедневным перемешиванием. По завершении брожения, вино переливают в стальные резервуары, где оставляют ожидать до конца января или середины февраля повторной ферментации через цельные выжимки от производства вина Амароне. Процесс «рипассо» приводит к повторной мацерации и брожению, в ходе которого вино приобретает сложность, вызванную типичным ароматами подвяленного винограда, большую структурность и элегантность, складывающуюся из мягких танинов. После прессования следует декантация и разлив по дубовым бочкам большого объема, в которых проходит малолактическая ферментация. Через 24 месяца вино разливают по бутылкам для дальнейшей выдержки на 6 месяцев минимум.



15% VOL.
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ 15°-18°C
СОЧЕТАНИЯ Мясные блюда, сыры средней выдержки

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