TENUTA SANTA MARIA
NEGRAR VERONA
DI GAETANO BERTANI

VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE

Un Valpolicella dalla grande complessità ed eleganza che continua la tradizione famigliare più che centenaria del metodo Ripasso. Lo stile è coerente con l'espressione tipica delle quattro uve Corvina, Corvinone, Rondinella e Oseleta 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. Il vino viene invecchiato per 2 anni in grandi botti di rovere.

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 Classico Superiore
Denominazione di Origine Controllata

VITIGNI
Corvina 70% | Corvinone 15% | Rondinella 10% | Oseleta 5%

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Valle di Negrar di Valpolicella. Terreno colluviale, prevalentemente calcareo con sottostrati argillosi. I vigneti più elevati sono terrazzati con esposizione a sud-est. Altitudine: 120-220 m.

EPOCA DI VENDEMMIA
Fine settembre

SESTO D'IMPIANTO
Guyot – 5600 ceppi/Ha

GRADO ALCOLICO
15%

TEMPERATURA DI SERVIZIO
15°-18°C

ABBINAMENTI
Primi piatti con selvaggina, ragù importanti.
Tortini salati di verdure, quiche, spinaci, coste. Carne rossa.

Una tenuta privata della famiglia di Gaetano Bertani

TENUTA SANTA MARIA EREDI DI GAETANO BERTANI
Località Novare 1 · 37024 Arbizzano di Negrar · Verona - Italia · +39 045 5709086 · info@tenutasantamaria.wine
WWW.TENUTASANTAMARIA.WINE