



VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE

Un Valpolicella dalla grande complessità ed eleganza che continua la tradizione familiare 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**
16°-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