



V23041075

### Ripasso della Valpolicella Superiore DOC - cl 75

La Valpolicella è terra dedita alla coltivazione della vite sin dall'antichità: il suo nome "val polis cellae" significa, infatti, "la valle delle molte cantine".

I vini della Denominazione di Origine Controllata «Valpolicella Ripasso» sono prodotti con varietà autoctone del territorio quali Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella e Molinara. A partire da queste uve si ottengono vini rossi importanti, di grande originalità, tipicità e fama internazionale. Il Ripasso della Valpolicella Superiore DOC, considerato il «fratello minore» dell'Amarone, è un vino rosso unico e inimitabile, perché prodotto con una precisa tecnica enologica che ha una lunga e consolidata tradizione.

**Area di Produzione:** Valpolicella (Veneto)

**Vitigno:** Corvina, Corvinone e Rondinella

**Piante per Ettaro:** 4500

**Sistema di Allevamento:** Pergola Veronese

**Vendemmia:** Primi 15 giorni di Ottobre

**Resa per Ettaro:** 100 q/Ha

#### Caratteristiche:

##### Area di Produzione

Situata in Veneto, la Valpolicella è uno splendido territorio collinare (pochi chilometri a nord di Verona), racchiuso tra la Valdadige, la Lessinia e la pianura veronese, a due passi dal lago di Garda. Si estende nella fascia collinare ai piedi delle Prealpi veronesi (facenti parte del gruppo delle Alpi Orientali) e presenta un paesaggio prevalentemente collinare con morbidi declivi.

Si differenzia dalle zone circostanti per la sua particolare conformazione, caratterizzata da valli longitudinali da sud verso nord e pertanto molto favorevole allo spostamento di masse d'aria lungo i pendii, quando soffiano forti venti meridionali. L'area è ben protetta a nord dalle Prealpi della Lessinia e per questo motivo il clima è simile a quello mediterraneo, come dimostra la presenza, oltre che della vite, dell'olivo e del cipresso.

Il suolo è costituito sia da formazioni calcareo-dolomitiche che da basalti, che da depositi morenici e fluviali di origine vulcanica. Questa variabilità si traduce in un apporto idrico e nutrizionale che permette di portare a maturazione le uve, raggiungendo le concentrazioni ottimali delle diverse frazioni.

##### Processo Produttivo

Il processo di produzione inizia con la vinificazione tradizionale del Valpolicella Classico:

- > Dopo la raccolta delle uve, si procede alla diraspatura-pigiatura e si inizia la fermentazione alcolica con l'utilizzo di lieviti selezionati.
- > Il processo di fermentazione-macerazione si compie in vasche di acciaio, per 10-15 giorni, a temperatura controllata per preservare gli aromi.
- > Seguono i rimontaggi giornalieri, consistenti nel bagnare il cappello di vinacce che a causa della CO<sub>2</sub> sale in cima alla vasca. Questa pratica permette una migliore e maggiore estrazione dei composti





presenti nelle bucce, un'aerazione del mosto che favorisce la moltiplicazione dei lieviti e una diminuzione della temperatura dello stesso mosto in fermentazione.

- > Al termine si procede alla separazione delle bucce dal vino e alla fermentazione malolattica ovvero alla degradazione dell'acido malico in acido lattico e anidride carbonica ad opera dei batteri lattici. Il vino diventa così più morbido - grazie alla presenza dell'acido lattico, meno aggressivo di quello malico - e gli aromi più complessi e "maturi".
- > Dopo la vinificazione il Valpolicella viene conservato per essere poi sottoposto ad una pratica di rifermentazione per 7/10 giorni sulle vinacce dell'Amarone o del Recioto e, passando attraverso rimontaggi giornalieri, diventa il «Valpolicella Ripasso» il cui tratto distintivo si trova proprio in questo processo di doppia fermentazione. Il contatto prolungato con le vinacce appassite ancora piene di succo, zuccheri e lieviti porta ad un arricchimento del vino in colore, struttura, tannini, glicerina e profumi.
- > Dopo la vinificazione viene lasciato affinare in botti di rovere francese e successivamente in bottiglia. Dal momento che il legno è un materiale poroso e consente il passaggio dell'ossigeno, si ha una «ossidazione controllata» che, ammorbidendo i tannini, conferisce al vino un carattere più rotondo e morbido. Si verificano inoltre reazioni di stabilizzazione del colore e un arricchimento del bouquet. Durante l'affinamento in bottiglia, invece, si ristabilisce il bilanciamento tra le diverse frazioni di composti e si ricostituisce l'equilibrio fra i differenti parametri che viene momentaneamente perso durante le fasi un po' stressanti dell'imbottigliamento.

Questo metodo, negli anni, si è perfezionato sempre più, conferendo a questo vino una struttura, una rotondità, un'aromaticità e una piacevolezza che si esprimono pienamente nel Ripasso della Valpolicella DOC Superiore Bottega.

### Premi

**90/100 points** - Luca Maroni.com IT (2018)  
- VTG 2016

**Tre Rosoni** - Guida Ais Vinetia - IT (2018)  
VTG 2016

**Bronze Award** - International Wine & Spirit  
Competition - UK (2011) - VTG 2008

**3 Sterne** - Prowein Premium Select Wine  
Challenge - Germany (2011) - VTG 2007

**Bronze Medal Food Award** - Hong Kong  
International Wine & Spirit Competition -  
HK (2010) - VTG 2007

**Silver Award "Best in Class"** -  
International Wine & Spirit Competition UK  
(2010) - VTG 2006

**91/100 Highly Recommended** - Decanter -  
UK (2019) - VTG 2012



### Caratteristiche Organolettiche:

**Colore e Aspetto:** Rosso rubino intenso con sfumature violacee.

**Olfatto:** Piacevole note di bacche rosse di prugne ciliegia matura e spezie dolci con sentori di vaniglia e uva passa.

**Gusto:** Secco, pieno, liscio, con un'ottima struttura e un delicato retrogusto di spezie leggeri e liquirizia.

### Caratteristiche Chimiche:

**Alcol % vol:** 14,5%

**Zuccheri, g/l:** 2-3

**Acidità, g/l:** 5,00-6,50

**Temperatura di Servizio:** 14-16 °C

**Abbinamenti:** Si accompagna perfettamente con primi piatti a base di sughi saporiti come la pasta con il ragù e i ravioli di carne, con piatti a base di carne rossa (arrosti, grigliate e selvaggina) e con formaggi a lunga stagionatura.

**Da consumare preferibilmente:** Entro 3-5 anni.



**Bicchieri Consigliati:** Ballon.