



Morandina

Valpolicella Ripasso DOC 2011

[Cantina Graziano Prà](#)

Il Valpolicella Ripasso Doc Morandina Graziano Prà è prodotto nella tenuta di Valpolicella a Mezzane, dove tutti i vigneti sono condotti con agricoltura biologica. È il frutto del sapiente assemblaggio di Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta. Il risultato è un vino genuino e austero che rappresenta a pieno la Cantina Graziano del Prà. È questa infatti la sua Cru più importante.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Valpolicella Ripasso
Denominazione	DOC
Annata	2011
Classificazione	Superiore
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Veneto
Localizzazione	Mezzane - Tregnano
Vitigno	Corvina Corvinone Rondinella e Oseleta 100%
Gradazione	15.50 % vol.
Formato	Jéroboam (3 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino con riflessi violacei e una bella consistenza del colore
Gusto	Al palato espone una certa ricchezza tannica e un valore più importante della glicerina. Sapido e dotato di una bella freschezza. Al palato si arricchisce di sensazioni di ciliegia e prugna in confettura con sensazioni piacevoli di spezia nera e di rabarb
Profumo	La sensazione della ciliegia amarena è molto evidente con una bella freschezza del frutto. Netta la spezia e la sensazione di vaniglia dolce
Abbinamenti	Primi con sughi di carne rossa e spezie, formaggi abbastanza grassi di pecora e di origine vaccina, antipasti di salumi di lungo affinamento e jamon iberico pata negra e serrano
Temperatura di servizio	16°-18° C

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud-Est
Altitudine	450 m s.l.m. m
Tipologia terreno	Glaciale
Allevamento	Guyot
Densità impianto	7.000 ceppi per ettaro
Resa per ettaro	40 hl
Epoca vendemmia	Metà settembre - metà ottobre

Vinificazione Pigiadiraspatura, macerazione e fermentazione per 15 giorni in tini verticali. Delestage, seguito da fermentazione malolattica in botti di rovere da 20 ettolitri. A questo punto il Valpolicella viene ripassato sulle vinacce dell'Amarone. La macerazione dura 10 giorni ad una temperatura di fermentazione tra i 25 e 30 °C

Maturazione 18 mesi parte in barrique e parte in botti di rovere di Slavonia

Affinamento In bottiglia per almeno 6 mesi.