

Ripasso Valpolicella

Valpolicella Ripasso DOC 2014

Speri



Il Ripasso Valpolicella Doc dell'azienda Speri è uno dei più significativi di questo territorio ed è ottenuto dalle uve del vigneto Monte Sant'Urbano, una bellissima collina nel comune di Fumane dove la vite sembra trovare la sua naturale collocazione. E' un vino vigoroso e raffinato prodotto con la tecnica del "ripasso" volutamente applicata in modo più restrittivo rispetto al disciplinare di produzione. Si ottiene ripassando una piccola quantità di vinacce di Amarone per una sola volta. Ne nasce un autentico vino di territorio che mostra con eleganza una bella complessità di aromi fruttati e toni speziati ben supportati da una buona acidità e un giusto tenore alcolico.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Valpolicella Ripasso
Denominazione	DOC
Annata	2014
Classificazione	Classico Superiore
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Veneto
Localizzazione	Fumane
Vitigno	Corvina Veronese 70% ;Rondella 20% ;Marinara più altre varietà autoctone 10%
Gradazione	13.50 % vol.
Formato	Half (0.5 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso intenso
Gusto	In bocca è caldo e morbido, ben bilanciato da un tannino rotondo
Profumo	Sentori di frutta rossa, spezie e cacao
Abbinamenti	Secondi piatti di carni rosse, formaggi stagionati
Temperatura di servizio	18° C

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine	Tra i 120 e i 350 m/ s.l.m m
Allevamento	Pergola veronese
Epoca vendemmia	Da metà settembre a metà ottobre
Tipo raccolta	Manuale
Vinificazione	Macerazione di 8 giorni a temperatura controllata di 20-24° C in serbatoi di acciaio inox. Trasferimento in vasche di cemento vetrificato per il completamento della fermentazione alcolica e malolattica. Durante l'ultima settimana di febbraio segue una rifermentazione (seconda fermentazione) del Valpolicella Classico ottenuto sulle vinacce

dell'Amarone per 8 giorni a una temperatura di 15°/18°
C. Trasferimento in vasche di cemento vetrificato per il
completamento della fermentazione alcolica

Maturazione In botte

Affinamento in bottiglia