VILLABELLA

VIGNETI IN VERONA

VALPOLICELLA RIPASSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

CLASSICO SUPERIORE

Classificazione: Valpolicella Ripasso d.o.c. Classico Superiore
Tipo di vino: rosso secco
Prima annata di produzione: 1998
Zona di produzione: i vigneti sono situati prevalentemente nel comune di Fumane nella zona classica della Valpolicella
Tipo di terreno: calcareo-argilloso
Uve principali: Corvina, Rondinella, Corvinone
Sistema di allevamento: pergola veronese
Resa per ettaro: ca.100 q
Epoca di vendemmia: fine settembre/ primi giorni di ottobre
Vinificazione: ottenuto con la tecnica del ripasso, tradizionale della Valpolicella. La fermentazione viene effettuata a temperatura controllata (a 25 gradi) per ca.10 giorni. Le bucce vengono mantenute immerse nel mosto (è la cosiddetta tecnica del "cappello sommerso") allo scopo di estrarre al massimo le varie componenti dell'uva. Nella primavera successiva si effettua l'operazione del ripasso: il vino viene tenuto a contatto con le vinacce, ancora cariche di zuccheri e aromi, delle uve appassite utilizzate per la produzione dell'Amarone, acquisendo in tal modo maggiore struttura e complessità
Affinamento: in botti tradizionali di rovere di Slavonia e parzialmente in tonneaux. Ulteriore affinamento in bottiglia prima della commercializzazione

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: rosso rubino brillante
Profumi: intense memorie fruttate di ciliegia, mora di rovo, mirtillo, prugna, cui si sommano ricordi di spezie (pepe, cannella)
Gusto: asciutto, di notevole struttura, ricco di sentori di frutta rossa, con leggere tracce di confettura di amarena ed eleganti venature speziate di cannella, chiodo di garofano e pepe
Abbinamenti: vino versatile, può essere utilizzato a tutto pasto con menù che prevedano piatti a base di carni (pasta con il ragù, ravioli di carne, arrosti, carni alla griglia, selvaggina). Si abbina anche con formaggi a media stagionatura
Note: rappresenta uno dei vini storici della Valpolicella, terra dell'Amarone, e si presta anche ad un medio invecchiamento
Alcol: 14%
Temperatura di servizio: 18°/20°C

Cristoforetti Delibori

FAMIGLIE, VIGNE E OSPITALITA' IN TERRA VENETA

Località Canova, 2 - 37011 Calmasino - Verona - Italia - Tel. 045 7236448 - Fax 045 7236704
info@vignetivillabella.com • www.vignetivillabella.com

REV. gen./2020