



VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO ALDEGHERI

Pregiato vino rosso da invecchiamento di colore rosso rubino carico, prodotto con uve raccolte nella zona collinare di sant'ambrogio di valpolicella e successivamente "ripassato", cioè rifermentato, sulle vinacce di recioto ed amarone classici. gli spiccati profumi di prugna e marasca cotte emergono dalla complessità e sono il primo piacevole impatto, cui segue la percezione della perfetta armonia del corpo, pieno e robusto.

UVAGGIO

corvina, rondinella, vecchi vitigni autoctoni e altre varietà raccomandate a completare.

IL VIGNETO: collocazione geografica e caratteristiche

I vigneti sono situati tutti a nord-ovest di verona, sulle colline di sant'ambrogio, zona classica del valpolicella. L'età media di 28 anni, varia dai 10 ai 40, con vitigni autoctoni di anche oltre 50. I terreni sono rossi e bruni su marne di età cretacea e terreni rossi su calcari eocenici.

GLI IMPIANTI: il sistema e la densità

Tutto pergoleta veronese, con oltre 3.500 viti/ettaro.

LA VENDEMMIA: tempi e modi

Fra metà e fine settembre, con raccolta manuale.

LA VINIFICAZIONE

Le uve, al loro arrivo in cantina, vengono diraspate e pigiate. Il mosto e le vinacce si fanno fermentare in appositi serbatoi termocollati con dispositivo di rottura soffice del cappello, fino a completa estrazione di colore e profumi nel solo mosto fiore senza pressatura. Il valpolicella classico così ottenuto a fine inverno viene ripassato, cioè lo si fa rifermentare sulle vinacce di recioto e amarone classici. In questo modo il vino assume maggiore corpo e intensità alla degustazione. ad inizio primavera, dopo travaso, il vino si lascia elevare in legno grande. Seguono imbottigliamento e affinamento in bottiglia.

RIPASSO&CUCINA

Vino indicato per accompagnare piatti a base di carni rosse, selvaggina, arrostiti e intingoli. Servire a 18-20 °c, in ampi bicchieri di cristallo.

