

FRATELLI VOGADORI

Valpolicella Classico Superiore Ripasso

Zona di produzione: NEGRARA (Valpolicella Classica e Storica)

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta, Negrara

Kilogrammi d'uva: 3 kg/vigna

Appassimento: alle uve del Valpolicella Classico viene dato un mese di appassimento per conferire maggior struttura e gusto al vino. L'appassimento permette di ottenere un vino più strutturato e corposo.

Vinificazione: la tecnica del ripasso consiste nel ripassare il Valpolicella Classico sulle vinacce di Recioto/Amarone in modo che possa effettuare una seconda fermentazione e diventare così più carico, profumato e corposo. Il Ripasso è quindi un vino dalla doppia fermentazione: la prima per diventare Valpolicella ad ottobre, la seconda sulle vinacce di Amarone/Recioto per diventare Ripasso.

Affinamento: l'invecchiamento avviene in barrique (225 litri) francesi per circa 12 mesi. L'affinamento minimo in bottiglia è di circa 6 mesi.

Gradazione alcolica: 14% Vol.

Esame organolettico: Rosso granato carico, profumo tipico (vecchio stile) con pregevole speziatura con netti richiami al fruttato. In bocca giustamente acido ma non sapido, asciutto e pulito. Molto persistente.

Abbinamenti: adatto con piatti a base di carne: ha una maggior bevibilità rispetto all'Amarone ma la carne e i formaggi sono gli abbinamenti migliori.

Temperatura di servizio: tra i 16 e i 18°C

