



ACQUISTATO IL .....

Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC 2019

2019

## Eleganza pura



Svinando®

### La Vigna

**Terreno** Calcareo, tufaceo e argilloso

**Esposizione Allevamento** Pergola Veronese e Guyot

**Densità imp.**

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Veneto

**Uve** 50% Corvina, 25% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Molinara, 5% Oseleta

**Gradazione** 14,5% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** Eccellente con primi sostanziosi, come le pappardelle al ragù di cortile o con secondi di carne rossa, come la fiorentina alla brace. Ottimo con il maiale arrosto alla cipolla caramellata e semi di finocchio dolce. In chiusura, predilige i formaggi di med

**Vinificazione** Le uve selezionate vengono pigiate dopo 15 giorni di appassimento in fruttai. Il processo di fermentazione e macerazione in acciaio inox a temperatura controllata dura circa 15-20 giorni. In gennaio o febbraio, il vino viene ri-fermentato (ri-passo) per 5-6 giorni sulle vinacce dell'amarone appena svinato, ottenendo più struttura, potenza e armonia, rispetto al valpolicella classico superiore. Infine riposa nelle grandi botti di rovere. Emblematica espressione della tipicità del territorio della Valpolicella, la tecnica del ripasso non ha eguali in nessun'altra regione d'Italia.

**Sensazioni** Rosso vivo, rubino carico. Bouquet intenso con note di amarena, frutti rossi, mirtillo e piacevoli sentori di spezie e rabarbaro. E' un vino pieno e rotondo e di grande struttura. L'importante gradazione è correttamente bilanciata con tannini vellutati e garantisce un'eccellente bevibilità con note terziarie e balsamiche. Al gusto risulta armonico, emerge il corpo del

frutto, la marasca fresca, un perfetto equilibrio fra succosità e zuccheri. Spicca eccezionale la Valpolicella classica: eleganza pura.

Le uve selezionate, vengono pigiate dopo 15 giorni di appassimento in fruttaio. Segue una fase di fermentazione e macerazione in acciaio inox a temperatura controllata. Poi, tra gennaio e febbraio, il vino viene fatto ri-fermentare per 5 o 6 giorni sulle vinacce dell'Amarone appena svinato. Questa tecnica, che è appunto detta del "Ripasso", permette di ottenere un vino più strutturato, potente e armonico rispetto al Valpolicella Classico. E sono proprio queste caratteristiche uniche che lo fanno definire, un po' scherzosamente (ma non troppo), come il "baby Amarone". Completa il processo produttivo, un lento riposo in grandi botti di rovere. Bouquet intenso, con note di amarena, frutti rossi, mirtillo e piacevoli sentori di spezie e rabarbaro, questo Ripasso di casa Rubinelli Vajol è un vino pieno e rotondo. Di grande struttura. L'importante gradazione alcolica, però, è ben bilanciata da tannini vellutati, rivelandosi così un vino dotato di un'eccellente bevibilità. Eleganza pura.

Immaginate una terra incantata. Dove vigne storiche ricamano i dolci pendii delle colline. E caratteristici muretti a secco le separano da piante di ulivi, mandorli e ciliegi. No, non è un sogno. E' la Valpolicella. E in particolare l'area classica della denominazione. Quella più storica e vocata per la produzione di grandi vini territoriali. E' proprio qui, nel centro di questa regione vinicola, che si trova l'azienda Rubinelli Vajol. Sede a S. Pietro in Cariano, in un'antica casa rurale. Qui il vino riposa (per il tempo necessario) in grandi botti di rovere al riparo della fresca e buia cantina scavata nel tufo. In campagna, invece, le uve tipiche veronesi vengono coltivate con tecniche all'insegna della sostenibilità, utilizzando forme di allevamento tradizionali come la pergola veronese, o il Guyot negli impianti più recenti.