



ACQUISTATO IL

Valpolicella Ripasso DOC Superiore "Bosan" 2018

2018

Colore, corpo, aromi e tannini



Si chiama Bosan ed è un Valpolicella Ripasso Superiore DOC. Lo propone la cantina Cesari ed è il frutto dell'esperienza fatta con il loro Amarone Bosan. Prima vendemmia è la 2001. Nasce nel mese di Marzo con il passaggio, per circa 15 giorni, del vino sopra la vinaccia appassita del vigneto Bosan. Al termine del periodo di "ripasso", dopo la svinatura, quel che si ottiene è un prodotto molto ricco di colore, corpo, aromi e tannini. Segue la fermentazione malolattica e un periodo di maturazione di circa 12 mesi in barrique di rovere francese. Quindi, dopo l'assemblaggio, il vino passa in botti grandi di rovere, dove prosegue il suo percorso per altri 6 mesi. Per finire, dopo l'imbottigliamento, il vino riposa in bottiglia per almeno altri 8 mesi, prima della definitiva messa in commercio. Brillante, dal colore intenso e purpureo, al naso esprime note di frutti rossi, ciliegia e spezie. In bocca, invece, rivela un corpo pieno e armonico, buona acidità e un piacevole retrogusto vellutato, con percezioni nette di cioccolato e caffè tostato. Si abbina bene con cacciagione, carne alla griglia o stufata, oltre a formaggi stagionati.

Fondata nel 1936, la Gerardo Cesari è divenuta presto sinonimo di vini veronesi nel mondo. Già all'inizio degli Anni Settanta, infatti, l'Amarone Cesari è fra i primi ad arrivare nei cinque continenti, grazie alla passione e allo spirito d'iniziativa della famiglia del fondatore. Oggi la Cesari propone vini unici, eleganti, armonici ed equilibrati, nel rispetto di una tradizione che si avvale delle nuove conoscenze in vigna. Produzione sostenibile per l'ambiente e garantita per il consumatore, grazie ad un'attenta certificazione dei processi di vinificazione. Cesari dispone di due cantine. Quella di Cavaion Veronese è stata concepita e realizzata tenendo conto delle attenzioni che i vini della Valpolicella necessitano, con un grande spazio pensato per il "riposo" dei rossi. A Fumane, invece, viene concentrato tutto il processo di appassimento, che dura tra i 4 e i 5 mesi, la pigiatura, la fermentazione, per arrivare fino a un primo affinamento dei vini.

La Vigna

Terreno Alluvionale di ghiaia, argilla e limo

Esposizione Est

**Allevamento
Densità imp.** 5000

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Veneto

Uve 80% CORVINA, 20% RONDINELLA

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Dopo la raccolta, immediata pigiatura. Macerazione di 8 gg. A temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox. Trasferimento in vasche di cemento vetrificato per il completamento della fermentazione alcolica e malolattica. 12 mesi in barriques di rovere francese ed ulteriori 6 mesi in botti di rovere

Sensazioni Brillante dal colore intenso e purpureo. Al bouquet si esprime in note di frutti rossi, ciliegia e spezie. Corpo pieno ed armonico, acidità integrata nel piacevole retrogusto vellutato con percezioni di cioccolato e caffè tostato

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821