

VALPOLICELLA RIPASSO DOC CLASSICO SUPERIORE



2014



750 ml



vino rosso secco
dry red wine
trockener Rotwein



Corvina 60%
Corvinone 15%
Rondinella 15%
Altre varietà
autoctone 10%

La collezione Pruviniانو nasce per valorizzare i vini provenienti da uve coltivate nella valle di Marano, in Valpolicella Classica. Fino al 1177 i territori compresi nella zona di Marano erano, infatti, denominati Pruviniانو. Domini Veneti continua il suo percorso di scoperta e caratterizzazione dei terroir con l'interpretazione di Amarone, Ripasso e Valpolicella Superiore. Il profilo che ne scaturisce è di sottile eleganza e grande potenzialità di affinamento nel tempo: un Ripasso dalle note tostate che lo contraddistinguono.

DATI ANALITICI

Alcol svolto 13,50% Vol.
Zuccheri riduttori residui 6,50 g/l
Acidità totale 5,70 g/l
Estratto secco netto 30,00 g/l
pH 3,38

VIGNETO

Situato nel cuore della Valpolicella Classica, nella frazione di Prognol, su terrazzamenti a secco. Altimetria da 200 a 250 metri s.l.m. Esposizione sud-est, sud-ovest. Tipologia del terreno: limo-argilloso, a tratti calcareo. Inerbimento del vigneto. Sistema di allevamento: spalliera e parte a pergola veronese. Età delle viti in produzione: 15 anni. Carico di gemme per ceppo: 9-18. Densità di impianto: 3.300/5.000 viti per ettaro. Resa per ettaro: 20 hl.

PRODUZIONE

Vendemmia: inizio Ottobre con selezione esclusivamente manuale. Pigiatura con diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione da 25° a 28° C. Macerazione per 10 giorni con follature programmate alla frequenza di 3 al giorno. Conservazione in acciaio fino a Febbraio. Ripasso sulle vinacce dell'Amarone con contatto per 15 giorni alla temperatura di 15° C, con follature giornaliere. Trasferimento in botte a fine Maggio per circa 9 mesi. Fermentazione malolattica completa. Affinamento in bottiglia per 4/6 mesi. Stabilizzazione: naturale.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: rosso rubino. Profumo: intenso, fine, fruttato di ciliegia, marmellata, frutti di bosco, prugne; speziato di pepe, vaniglia, caramello. Sapore: caldo, corposo, persistente, con tannini vivaci e retrogusto di frutta secca, noci, mandorle tostate.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina molto bene a tutti i tipi di carne rossa, sia alla brace sia brasati. Temperatura di servizio: 16°-18° C.

The Pruviniانو range was devised to add value to the wines crafted with grapes from Valpolicella Classica's Marano valley vineyards.

"Pruviniانو" was the name used for the Marano valley and its surroundings until 1177. Domini Veneti is continuing the discovery and characterisation of its terroir with its own unique interpretations of three of the region's most renowned wines: Amarone, Ripasso and Valpolicella Superiore. The hallmarks of these wines are their understated elegance and great potential for ageing: a Ripasso with distinctive toasted notes.

ANALYSIS

Alcohol 13.50% Vol.
Residual reducing sugars 6.50 g/l
Total acidity 5.70 g/l
Total dry extract 30.00 g/l
pH 3.38

VINEYARD

On drywall-terraces, in Prognol in the heart of Valpolicella Classica. Altitude: 200 m to 250 m above sea level. Exposure: south-east and south-west. Soil: silt and clay with calcareous patches. Green covering. Training system: vertical trellis with some Veronese pergola. Vine age: 15 years. Clusters per vine: 9-18. Vine density: 3,300/5,000 vines per hectare. Yield per hectare: 20 hl.

PRODUCTION

Harvest: early October exclusively by hand. Vinification: Destemmed then gentle pneumatic pressing. Fermentation temperature between 25° and 28° C. Maceration for 10 days with punch-downs 3 times a day. Storage in stainless steel vats until February then "Ripasso" or se-cond fermentation on Amarone lees for 15 days at a temperature of 15° C with daily punch-downs. Racked into barrel in May for a further 9 months. Full malolactic fermentation. Maturation in bottle for 4/6 months before release. Stabilization: natural.

TASTING NOTES

Colour: ruby red. Nose: intense and refined, fruity with hints of cherry, jam, forest fruits and plums, spicy with hints of pepper, vanilla and caramel. Palate: warm, full-bodied, persistent with lively tannins and an aftertaste of dried fruit, walnuts and toasted almonds.

FOOD MATCHING

A fine companion for all meat dishes. Fantastic with spicy pasta and full flavoured cheese. Serving temperature: 16°-18° C.

