

# DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



## VALPOLICELLA RIPASSO DOC CLASSICO SUPERIORE LA CASETTA

Il Valpolicella Ripasso "La Casetta" è il risultato dell'attenta tecnica della rifermentazione con le vinacce del Recioto, da cui si ottiene un vino assolutamente originale, con caratteristiche di morbidezza e complessità ineguagliabili. Un ripasso sontuoso.

È di un colore rosso rubino carico, con sfumature violacee, profumo intenso e sapore corposo con note di frutta secca. Il profumo intenso presenta sentori di ciliegia e spezie. **Il tuo palato ringrazierà, quando fin dalla prima sorsata scoprirà un sapore caldo, corposo, con note di frutta secca.**

E in cucina? **Magnifico con tutti i tipi di carne rossa alla brace e i brasati, con la selvaggina dal sapore deciso e i formaggi stagionati.**

### IL VIGNETO

Situato nel cuore della Valpolicella Classica, tra le colline di Negrar. Altimetria da 230 a 450 metri s.l.m. Esposizione sud-ovest. Tipologia del terreno varia, con prevalenza di argille e tratti calcarei nummulitici. Inerbimento del vigneto. Sistema di allevamento: pergoletta veronese. Età delle viti in produzione: 15 anni. Carico di gemme per ceppo: 18. Densità di impianto: 3.300/3.500 viti per ettaro. Resa media ettaro: 60 hl.



### UVAGGIO

65% Corvina

15% Corvinone

10% Rondinella

10% altre uve come da disciplinare



### TIPOLOGIA

Vino rosso secco



### FORMATO

750 ml



### TEMP. SERVIZIO

16-18 °C



### GRADO ALCOLICO

14% vol

### LA PRODUZIONE

Vendemmia: fine Settembre, inizio Ottobre con selezione esclusivamente manuale. Pigiatura con diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione da 25° a 28° C. Macerazione per 12 giorni con follature programmate alla frequenza di 3 al giorno per la durata di 20 minuti. Conservazione in acciaio fino a Febbraio. Ripasso sulle vinacce del Recioto, con contatto per 15 giorni alla temperatura di 15° C, con follature giornaliera. Trasferimento in botte a fine Maggio per 18 mesi. Fermentazione malolattica completa. Affinamento in legno, acciaio poi in bottiglia. Stabilizzazione: naturale.

**ABBINAMENTI IN CUCINA.** Si abbina molto bene a tutti i tipi di carne rossa alla brace e ai brasati. Sostiene il sapore deciso della selvaggina e dei formaggi stagionati.

### ANNATA 2015

Annata molto equilibrata anche se con un periodo estivo abbastanza siccitoso durante il quale la vite ha potuto però contare sulla scorta d'acqua del piovoso 2014. Grazie alle calde e prolungate temperature estive la vite ha sviluppato notevolmente la fotosintesi, per cui c'è stata più concentrazione di zuccheri e coloranti. L'annata 2015 è all'insegna di grande equilibrio e longevità, con tannini molto morbidi e dolci.