

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



VALPOLICELLA RIPASSO DOC CLASSICO SUPERIORE VIGNETI DI TORBE

Questo **Valpolicella Ripasso** nasce da uve coltivate in alta collina, a **Torbe**.

È un vino dal colore rosso rubino carico, soddisfacente alla vista nel bicchiere. **Il profumo è complesso**, perché parte dalla freschezza della frutta ma arriva a strizzare l'occhio alle spezie. Se il profumo è complesso, **il sapore è armonico, pieno e vellutato**, con il giusto equilibrio tra tannini e consistenza acida.

Proprio per questo **si abbina molto bene a tutti i tipi di carne rossa, sia alla brace che brasata. Servilo a 16°-18° C.** Una meraviglia!

IL VIGNETO

Situato nel cuore della Valpolicella Classica, tra le colline di Negrar, in località Torbe. Altimetria da 300 a 420 metri s.l.m. Esposizione prevalente sud-est. Tipologia del terreno: prevalentemente su marne eoceniche. Inerbimento del vigneto. Sistema di allevamento: pergoletta veronese. Età delle viti in produzione: da 15 a 25 anni. Carico di gemme per ceppo: 18. Densità di impianto: 3.300/3.500 viti per ettaro. Resa media ettaro: 60 hl.



UVAGGIO

60% Corvina

15% Corvinone

15% Rondinella

10% altre uve come da disciplinare



TIPOLOGIA

Vino rosso secco



FORMATO

750 ml



TEMP. SERVIZIO

16-18 °C



GRADO ALCOLICO

13,5% vol

LA 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 legno, acciaio poi in bottiglia. Stabilizzazione: naturale.

ABBINAMENTI IN CUCINA. Si abbina molto bene a tutti i tipi di carne rossa, sia alla brace sia brasati.

ANNATA 2016

La 2016 è una ottima annata, veramente da manuale! Le temperature estive non si sono spinte oltre i 35°C, quindi non si sono registrati gli eccessi che hanno caratterizzato il 2015. Circa la composizione delle uve si riscontrano un elevato grado zuccherino, buone acidità e una particolare ricchezza in antociani. Questo è dovuto alle importanti escursioni termiche giorno/notte che si sono avute in particolare durante l'invaiaitura.

È in questo periodo, infatti, che la vite è reattiva all'accumulo di sostanze coloranti. Un'annata senza problemi di carattere patologico oltre norma, ad esclusione degli attacchi di peronospora avvenuti in

giugno, la vite ha proseguito regolarmente nel processo di maturazione (chiusura grappolo all'inizio luglio e inizio invaiaitura nei primi giorni di agosto).

La maturazione è iniziata verso metà agosto e si è conclusa nella prima decade di settembre con il raggiungimento di un ottimo livello dei principali parametri enologici e in completa assenza di attacchi botritici.