

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



VALPOLICELLA RIPASSO DOC CLASSICO SUPERIORE COLLEZIONE PRUVINIANO

Il Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore Collezione Pruviniiano nasce dalla continua ricerca di Domini Veneti volta alla scoperta e caratterizzazione dei terroir in Valpolicella Classica. Questo vino nasce infatti da uve provenienti dalla zona di Marano, territori denominati sino al 1177 Pruviniiano.

Il Valpolicella Superiore Pruviniiano si caratterizza per un bel colore rosso rubino. Il profumo è intenso, fine, fruttato di ciliegia, marmellata, frutti di bosco, prugne; speziato di pepe, vaniglia, caramello. Al palato si presenta caldo, corposo, persistente, con tannini vivaci e retrogusto di frutta secca, noci e mandorle tostate.

IL 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 pergoleta veronese. Età delle viti in produzione: 15 anni. Carico di gemme per ceppo: 9 -18. Densità di impianto: 3.300/5.000viti per ettaro. Resa per ettaro: 20 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

13,50% 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 per 4/6 mesi. Stabilizzazione: naturale.

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

ANNATA 2014

L'annata 2014 è iniziata con un inverno asciutto e temperature sopra le medie storiche salvo proseguire con abbondanti piogge nei mesi di gennaio e febbraio. La primavera è proseguita all'insegna del bel tempo, garantendo un ottimo germogliamento e, successivamente, un'ottima fioritura (anticipata di circa 10 giorni rispetto alle medie storiche).

Completamente opposta è stata la seconda parte di stagione, caratterizzata da continue piogge, anche di elevata intensità (storici gli oltre 250 mm di pioggia

caduti nel mese di luglio), e temperature contenute, con una conseguente luminosità sotto le medie storiche dovuta alla copertura nuvolosa. A causa del perdurare di queste condizioni si è prolungato il ciclo vegetativo della vite, per non parlare della difficoltà nel mantenere uno stato sanitario ottimale delle uve.

I primi giorni di settembre sono proseguiti con maltempo ma questa tendenza si è invertita nei giorni successivi garantendo una vendemmia calda e asciutta.