

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 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.