

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: pergoleta 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

375 ml, 750 ml,
1500 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 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'invaiaura. E' 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 invaiatura 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 bottrici.