

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. Altitudine 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,
1500 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 2017

Un'annata caratterizzata da bassa produzione di qualità. L'andamento stagionale è stato nel complesso molto buono, ottimale per la maturazione e con poca incidenza di malattie parassitarie in vigneto. Una vendemmia anticipata di una decina di giorni rispetto al consueto, al termine di una stagione caratterizzata da alcuni fenomeni anomali, con alcune zone colpite da gelate primaverili, che hanno ridotto la produzione. Questo fattore ha permesso una maturazione omogenea, con alti valori zuccherini che hanno portato alla produzione di vini complessi e intensi.