

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



VALPOLICELLA RIPASSO DOC CLASSICO SUPERIORE TORBAE

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,
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 2019

La vendemmia 2019 è iniziata una decina di giorni più tardi rispetto alle annate precedenti e con volumi ridotti del 15-20% rispetto al 2018. Dopo anni di grande caldo nella fase di maturazione finale, in cui veniva privilegiato l'accumulo zuccherino rispetto a quello aromatico, abbiamo avuto, finalmente, un'annata in cui le basse temperature, unite alle escursioni termiche elevate, hanno consentito un ottimo accumulo di sostanze coloranti e una buona acidità. Nonostante le abbondanti piogge del mese di maggio, le uve sono risultate sane e spargole, particolarmente adatte, quindi,

all'appassimento. I vini denotano espressioni più territoriali, di maggior longevità e freschezza.



DEGUSTA CON L'ENOLOGO
guarda il video
[clicca qui](#)