

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!**



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

### 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.

**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.

### 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.

	<b>BOTTIGLIA</b> BOTTLE	GL 70 vetro incolore / colorless glass	<b>RACCOLTA VETRO</b> GLASS COLLECTION	
		GL 71 vetro verde / green glass		
	<b>TAPPO</b> BOTTLE CAP	FOR 51 sughero / cork	<b>RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA</b> DEDICATED SEPARATE WASTE COLLECTION	
		C/ALU 90 tappi a vite in Alluminio / screw cap		<b>RACCOLTA ALLUMINIO</b> ALUMINUM COLLECTION
		LDPE 04 tappi sintetici / synthetic caps		<b>RACCOLTA PLASTICA</b> PLASTIC COLLECTION
	<b>CAPSULA</b> CAPSULE	C/PVC 90 capsule termoretraibili in PVC PVC heat shrink capsules	<b>RACCOLTA PLASTICA</b> PLASTIC COLLECTION	
		C/PETG 90 C/PET 90 capsule termoretraibili in PET shrink caps in PET		
		C/ALU 90 capsule Polilaminato - Alluminio Polylaminato - Aluminum capsules		<b>RACCOLTA ALLUMINIO</b> ALUMINUM COLLECTION
	<b>CARTONI</b> CARDBOARD	PAP 20 Cartoni contenitori per bottiglie cardboard containers for bottles	<b>RACCOLTA CARTA</b> PAPER COLLECTION	
	<b>ALVEARI</b> HIVES	PAP 20 separatori di bottiglie per cartoni bottle separators for cardboard	<b>RACCOLTA CARTA</b> PAPER COLLECTION	
	<b>CASSA</b> CASE	FOR 50 cassa di legno / wooden case	<b>RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA</b> DEDICATED SEPARATE WASTE COLLECTION	
	<b>LATTINA</b> CAN	ALU 41 lattina / can	<b>RACCOLTA ALLUMINIO</b> ALUMINUM COLLECTION	
	<b>VELINA</b> TISSUE PAPER	PAP 22 carta velina per bottiglia tissue paper for bottle	<b>RACCOLTA CARTA</b> PAPER COLLECTION	
	<b>PENDAGLIO</b> PENDANT	PAP 22 pendaglio per bottiglia pendant for bottle	<b>RACCOLTA CARTA</b> PAPER COLLECTION	
	<b>ASTUCCIO</b> CASE	PAP 20 astuccio in cartone cardboard case	<b>RACCOLTA CARTA</b> PAPER COLLECTION	
<b>VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE</b> CHECK THE PROVISIONS OF YOUR MUNICIPALITY				



**DEGUSTA CON L'ENOLOGO**  
guarda il video  
clicca qui