



www.levillediantane.it



VALPOLICELLA RIPASSO LA CASA DI ROBERTA

CLASSIFICAZIONE. Valpolicella Ripasso Superiore D.O.C., vino biologico.

UVAGGIO. Corvina Veronese, Corvinone e Rondinella.

VINIFICAZIONE: Il Ripasso differisce dal regolare Valpolicella, in quanto viene eseguita una “seconda fermentazione” a fine dicembre/inizio gennaio dove il vino prodotto da uva fresca in autunno viene appunto “ripassato” sulle bucce dell’Amarone, che donano al vino maggiore complessità e struttura.

PROCESSO DI PRODUZIONE. Le uve sono raccolte a metà settembre e pigiate, segue poi la fermentazione alcolica che dura circa 10 giorni ad una temperatura di 15-20°. Terminata la fermentazione, il vino viene svinato e separato dalle parti solide (bucce e semi) e lasciato nei serbatoi d’acciaio fino alla fine di dicembre. Ad inizio gennaio, il vino viene “Ripassato”, ovvero travasato sulle bucce dell’Amarone lasciandolo riposare per 4-5 giorni ad una temperatura di circa 20 °C. Infine vengono tolte le bucce e si procede ad un invecchiamento di 10 mesi in barriques di rovere francese e nelle tradizionali botti di legno. Il vino viene finalmente imbottigliato in primavera dopo 12 mesi di invecchiamento. Le uve sono coltivate seguendo le regole e i principi dell’agricoltura biologica, con un minor utilizzo di chimica nel vigneto. Il processo di vinificazione è simile a quello tradizionale, ma si ottiene un vino con un ridotto contenuto di solfiti. Il nome di questa gamma di vini biologici “La casa di Roberta” è stato ispirato dalla proprietaria Roberta, la cui casa è disegnata sulle etichette.

CONTENUTO ALCOLICO TOTALE. 13.5%.

ACIDITÀ TOTALE, IN ACIDO TARTARICO. 5.7 grammi per litro.

DURATA. Se il vino è conservato correttamente, può mantenersi da 5 a 8 anni.

COLORE. Rosso intenso, scuro e rubino.

AROMA. Fruttato di ciliegie, speziato con un tocco di quercia tostata

GUSTO. Vellutato con tannini rotondi che ben bilanciano l’acidità.

SERVIZIO. Da servire a temperatura ambiente, preferibilmente intorno ai 18 °C.

ABBINAMENTI. Carne grigliata o arrosto. Può andar bene anche con un formaggio strutturato, e salse speziate.



A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EC REGULATION N. 1308/13