

Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC



Une dédicace sincère à la millénaire Strada Campiona, tracée par les anciens Romains, qui relie depuis des siècles la villa Quintarelli Ruffo aux propriétés familiales.

Cette route a servi de lien entre les vallées de Negrar et de Valpantena, un sillon humain jamais oublié. Reconnaisable sur les cartes anciennes, notamment celle de 1746, la Strada Campiona apparaît comme le symbole d'un voyage à travers les siècles et vers l'avenir, symbolisant le lien éternel entre la vigne, le vin et l'authentique Valpolicella.



Zone de production

Vallée de Negrar, Valpolicella classique.



Raisins

1,2 kg de raisins frais, légèrement séchés pendant 35/45 jours (Corvina gentile, Corvina grossa, Rondinella, Molinara).



Vendanges

Manuelle avec mise en place des raisins dans des conteneurs adaptés. Les raisins subissent une période de séchage d'environ 35 à 45 jours.



Pressurage

Doux dans une presse horizontale à basse température.



Fermentation

Vinification en cuve à température contrôlée suivie d'une légère cryomacération avec pigeage manuel.



Vieillessement

1 an en acier suivi de 24/36 mois en grands fûts de chêne de Slavonie, puis retour en acier jusqu'à la mise en bouteille. Au moins 12 mois en bouteille avant la vente.



Caractéristiques organoleptique

La robe du vin est particulièrement intense avec une teinte rouge rubis et un reflet violacé. Son parfum est riche en fruits rouges et en particulier de cerises mûres et de baies. Sensations de flétrissement dues à la technique Ripasso, tanins plus corpulents et décisifs mais particulièrement rond et agréable en bouche. Bon piquant avec une forte sensation de poivre noir et une note particulière de muscade chaude. Finale persistante avec une sensation de fraîcheur évidente de fruits secs de cerise et d'amande. Finement balsamique avec une note mentholée intrigante.



Jumelage

Ce Valpolicella Ripasso Classico Superiore est extrêmement polyvalent dans la cuisine, adapté pour satisfaire les palais les plus jeunes et parfait pour les moments de détente, en accompagnant les hors-d'œuvre et les petites pâtisseries salées avec de la charcuterie et des fromages de saveur moyenne. Excellent avec la soppressa et le salami dans diverses préparations italiennes, il accompagne agréablement les fromages traditionnels des Préalpes, la tome piémontaise, le Monte Veronese Mezzano DOP, l'Asiago DOP affiné et la Vezza des Alpes. Intrigant avec les fromages de chèvre siciliens issus de chèvres Maltaises. Il accompagne les entrées à base de sauces à la viande, les viandes battues des races Romagna ou Chianina IGP. Idéal pour les crostini à la toscane et les steaks Fassona du Piémont.

Température de service

16 – 18°C

Teneur en alcool

14%

NEPOS
VILL
Æ
+