

Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC



Una dedica sentita alla millenaria Strada Campiona, tracciata dagli antichi Romani, che ha sempre collegato la villa Quintarelli Ruffo alle proprietà di famiglia per secoli. Questa strada ha funto da vincolo tra le vallate di Negrar e della Valpantena, un solco umano mai dimenticato.

Riscontrabile nelle antiche mappe, soprattutto in quella del 1746, la Strada Campiona emerge come simbolo di un percorso attraverso i secoli e nel futuro, simboleggiando il legame intramontabile tra vigne, vino e autentica Valpolicella.



Zona di produzione

Valle di Negrar, Valpolicella classica.



Uvaggio

1.2 kg di uva fresca, con leggero appassimento di 35/45 giorni (Corvina gentile, Corvina grossa, Rondinella, Molinara).



Vendemmia

A mano con posizionamento delle uve in contenitori idonei. Le uve vengono sottoposte ad un periodo di appassimento di circa 35-45 giorni.



Pigiatura

Soffice in pressa orizzontale a bassa temperatura.



Fermentazione

Vinificazione in acciaio a temperatura controllata e successiva leggera criomacerazione con follature a mano.



Affinamento

1 anno in acciaio seguito da 24/36 mesi in botti grandi di Rovere di Slavonia, con successivo ritorno in acciaio fino all'imbottigliamento. Almeno 12 mesi in bottiglia prima della vendita.



Caratteristiche Organolettiche

Il colore del vino è particolarmente intenso con una tonalità rosso rubino e un riflesso violaceo. Il suo profumo è ricco di frutta rossa ed in particolare di ciliegia matura e frutti di bosco. Sensazioni di appassimento dovute alla tecnica del Ripasso, tannino più corpulento e deciso ma particolarmente rotondo e gradevole al palato. Buona la speziatura con una decisa sensazione di pepe nero e una nota particolare di calda noce moscata. Finale persistente con una evidente sensazione fresca di ciliegia e frutta secca ammandorlata. Finemente balsamico con una nota intrigante mentolata.



Abbinamento

Questo Valpolicella Ripasso Classico Superiore è estremamente versatile in cucina, adatto a soddisfare i palati più giovani e perfetto per momenti di relax, accompagnando appetizer e piccola pasticceria salata a base di salumi e formaggi mediamente saporiti. Ottimo con la soppressa e il salame in varie preparazioni italiane, si accompagna piacevolmente a formaggi tradizionali delle Alpi pedemontane, tome piemontesi, Monte Veronese Mezzano DOP, Asiago DOP stagionato e Vezzena d'alpeggio. Intrigante con formaggi caprini siciliani da capre maltesi. Si sposa bene con primi piatti a base di sughi di carne, battute di carne di razza romagnola o chianina IGP. Ideale per crostini alla toscana e bistecche di fassona piemontese.

Temperatura di servizio

16 – 18° C.

Gradazione alcolica

14%

NEPOS
VILL
Æ
+