

Valpolicella Ripasso Classico Superiore "Santambrogio" – Aldegheri



LA VIGNA:

- Collocazione: I vigneti sono situati tutti a nord-ovest di Verona, sulle colline di sant'ambrogio, zona classica del valpolicella. L'età media di 28 anni, varia dai 10 ai 40, con vitigni autoctoni di anche oltre 50. I terreni sono rossi e bruni su marne di età cretacea e terreni rossi su calcari eocenici

- Gli impianti: Tutto pergoletta veronese, con oltre 3.500 viti/ettaro

- La vendemmia: Fra metà e fine settembre, con raccolta manuale.

- La vinificazione: Le uve, al loro arrivo in cantina, vengono diraspate e pigiate. Il mosto e le vinacce si fanno fermentare in appositi serbatoi termocontrollati con dispositivo di rottura soffice del cappello, fino a completa estrazione di colore e profumi nel solo mosto fiore senza pressatura. Il valpolicella classico così ottenuto a fine inverno viene ripassato, cioè lo si fa rifermentare sulle vinacce di recioto e amarone classici. In questo modo il vino assume maggiore corpo e intensità alla degustazione. Ad inizio primavera, dopo travaso, il vino si lascia elevare in legno grande. Seguono imbottigliamento e affinamento in bottiglia.

LA VIGNA:

- Colore: Rosso rubino carico
- Profumo: Spiccati profumi di prugna e marasca cotte emergono dalla complessità
- Gusto: Pieno e robusto.