

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



VALPOLICELLA RIPASSO DOC CLASSICO SUPERIORE LA CASSETTA

Valpolicella Ripasso „La Casetta” este rezultatul unei tehnici de refermentare atentă a vinurilor tradiționale de Valpolicella cu boasca de la Recioto, ducând la crearea unui vin absolut original, cu o moliciune și complexitate care nu suferă comparație: un somptuos Ripasso. Are o culoare roșu-rubinie profundă, cu nuanțe de violet, o aromă intensă și corpolentă, cu note de fructe uscate și nuanțe de cireșe și condimente. Papilele gustative se vor bucura de la prima înghițitură dezvăluind o aromă caldă, corpolentă, cu note de fructe uscate.

Și la masă? Magnific cu diferite feluri de carne roșie la grătar sau carne preparată la cuptor, precum și cu vânat și brânzeturi maturate. Temperatura de servire 16 -18°C.

VIILE

Situate în inima zonei Valpolicella Classico, pe dealurile din Negrar. Altitudine de 230 până la 450 de metri deasupra nivelului mării. Expunere sud-vestică. Tipul solului: variat, în principal argilos, cu secțiuni de calcar. Viță de vie înierbată. Sistem de susținere: pergoletă veroneză. Vârsta viței de vie: 15 ani. Încărcarea mugurilor pe butaș: 18. Densitatea plantării: 3.300/3.500 butași de viță de vie la hectar. Randament mediu pe hectar: 60 hl.

ASOCIERI CULINARE

Se asociază foarte bine cu toate tipurile de carne roșie, atât la grătar, cât și la cuptor. Rezistă bine la aroma puternică a vânatului și a brânzeturilor maturate.



SOIURI

65% Corvina

15% Corvinone

10% Rondinella

10% alte varietăți cf. reglementărilor DOCG



TIP

Vin roșu sec



FORMAT

375 ml, 750 ml, 1500 ml



TEMP. SERVIRE

16-18 °C



CONȚINUT ALCOOL

14% vol

PROCESUL DE PRODUCȚIE

Recoltare: spre sfârșitul lunii septembrie și începutul lunii octombrie, cules exclusiv manual. Vinificație: Zdrobire cu deziorchinarea strugurilor. Macerare timp de 12 zile cu scufundarea căciului timp de 20 de minute de trei ori pe zi. Temperatura de fermentare de la 25 la 28°C. Conservarea în rezervoare de inox până în februarie, apoi trecut peste boasca de la Recioto și menținut în contact cu aceasta timp de 15 zile la o temperatură de 15°C, cu scufundarea zilnică a căciului. Fermentație malolactică completă. Maturat în lemn, recipiente de inox și apoi în sticle. Stabilizare naturală.

Dionisos

Casa de Vinuri Seleccionate

work of art