

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



VALPOLICELLA RIPASSO DOC CLASSICO SUPERIORE BIOLOGICO

Din podgoriile cultivate ecologic, situate pe cele mai înalte dealuri Rondinella din Valpolicella Classica, se naște acest vin autentic, care reflectă valorile tradiției și durabilității care stau la baza filozofiei de producție a cramei Cantina Valpolicella Negrar.

Culoare: roșu rubiniu intens.

Buchet: complex, de fructe roșii, vinos și picant.

Gust: armonios, plin și catifelat, cu echilibrul potrivit între taninuri și consistența acidă.

VIILE

Vinul este produs în prezent din strugurii cultivați în 2 podgorii ecologice certificate, din Valpolicella Classica. Prima este situată în valea Negrarului, la 250 de metri deasupra nivelului mării, cu expunere sud/sud-vest. A doua este situată în Mazzurega (Fumane) la 450 de metri deasupra nivelului mării, cu expunere sud-vest. Tipul de sol: variabil, argilos, moderat calcaros și bogat în elemente fosile. Viță de vie înierbată. Sistem de susținere: pergola veroneză.

Vârsta viței de vie în producție: de la 6 la 40 de ani în Negrar; de la 3 la 40 de ani în Mazzurega.

Încărcarea mugurilor pe butaș: 18.

Densitatea plantelor: de la 2.500 plante/ha (pentru viile mai vechi) la 3.500 de plante/ha (pentru viile noi).

Randament/ha: 60 hl.

ASOCIERE CULINARA

Se potrivește foarte bine cu toate tipurile de carne roșie, atât la grătar, cât fiartă. Excelent cu mâncăruri tradiționale veroneze, cum ar fi Pastissada de caval (tocăniță din carne de cal), lesso con Pearà (carne și limbă de vită și carne de găină fierte împreună cu legume) și lasagna cu trufe negre din Baldo.



SOIURI DE STRUGURI



70% Corvina

15% Corvinone

15% Rondinella



TIP DE VIN

Vin rosu SEC



FORMAT

750 ml



TEMP. DE SERVIRE

16-18 °C



GRADUL ALCOOLIC

13.50% vol

PROCESUL DE PRODUCȚIE

Recoltare: începutul lunii octombrie, cu selecție exclusiv manuală. Zdrobirea cu desciorchinarea strugurilor. Fermentare la o temperatură de 25 până la 28 ° C. Macerare timp de 10 zile cu scufundarea programată a căciulii cu o frecvență de 3 ori pe zi. Păstrare în rezervoare de inox până în februarie. Apoi refermentare împreună cu boasca de la Amarone cu contact pe piețițe timp de 15 zile, la o temperatură de 15 ° C, cu scufundarea zilnică a căciulii. Fermentație malolactică completă. Maturare în lemn, apoi în sticlă. Stabilizare: naturală.