



*Caparbio*

**Valpolicella Ripasso DOC Superiore**



**Valpolicella Ripasso DOC Superiore**

Denominazione di Origine Controllata

**Produzione** | 7.000 bottiglie

**Tipo** | Rosso Secco da invecchiamento

**Uve** | Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta, Molinara e Croatina, solo uve di proprietà selezionate a mano.

**Tipologia di terreno** | calcareo, tufaceo

**Temperatura di servizio** | 16-18°C

**Vinificazione** | Il Ripasso nasce da una tecnica tradizionale, che consiste nel portare a contatto il vino Valpolicella, già ottenuto dalla pigiatura di uve fresche, sulle bucce dell'Amarone appena ottenuto. Da qui il termine "ripassare".

Questo contatto che dura circa venti giorni permette la cessione da parte delle bucce, di zuccheri, colore, sostanze polifenoliche e morbidezza.

Lavorato con brevi rimontaggi giornalieri e temperature di lavoro mai superiori ai 20 °C.

**Affinamento** | Il vino riposa in tonneau di rovere francese da 3,5 e 5 hl per almeno 2 anni prima di essere imbottigliato. Sosta in bottiglia almeno 6 mesi.

**Abbinamenti** | Vino di media struttura, ideale a tutto pasto con beva fresca e appagante.

Si accompagna a zuppe e risotti, formaggi di media stagionatura o piatti più importanti come carni rosse e selvaggina.

**Analisi visiva** | Colore rosso rubino intenso con riflessi porpora.

**Analisi olfattiva** | Al naso emergono numerose note floreali fuse a frutti rossi come il lampone o la mora.

**Analisi gustativa** | In bocca entra morbido ma con buona acidità e corredo tannico, lievemente speziato, con note dolci di frutta matura, persistente e ben equilibrato.

Finale fresco e fruttato, di lunga persistenza gusto-olfattiva.

**Dati analitici** | Alcol:13.5% vol., Zuccheri residui:5.0 g/l, Acidità.Tot:6.0 g/l, pH:3.34, Estratto secco netto:30.0 g/l.

[www.piccoliwine.it](http://www.piccoliwine.it)

VERDE | *La terra, i vigneti*

*Caparbio*  
FLOREALE | FRUTTATO | SINUOSO