

Ripasso Valpolicella

VALPANTENA DOC

Un vino che nasce dalla sapiente inventiva contadina. Per non sprecare le vinacce del Recioto, si pensò di “ripassare” il vino Valpolicella sulle bucce di Amarone e Recioto, lasciando che assorbisse sentori più complessi e profondi. Dopo una decina di giorni, il Valpolicella si riscoprì vino nuovo, con una maggiore complessità di aromi e un tenore alcolico più elevato. Il Ripasso Costa Arente intriga il palato con quell’immane freschezza di fondo, la firma suadente delle nostre colline.

UVE	Corvina, Corvinone, Rondinella, altre uve come da disciplinare
RESA UVE	90 qli/ha
ORIGINE	Valpantena (La Costa di Romagnano - Grezzana), terrazzamenti da 150 a 200 metri slm, vigne di 10-25 anni
METODO DI ALLEVAMENTO	Pergola veronese semplice e doppia
DENSITÀ DI IMPIANTO	3.600-5.000 piante/ettaro
AFFINAMENTO	18 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia
ANNATA	2018
PRIMA ANNATA	2016
DATI ANALITICI	Alcol 15% vol Acidità totale 5,5 g/l
LONGEVITÀ	7-8 anni

Terreni

Le uve sono coltivate su versanti collinari anche terrazzati, che si estendono fino a 600 m d’altitudine, insistendo principalmente sulla fascia 100-250 m slm. Il substrato è costituito da marne calcaree, è franco-argilloso a reazione sub-alcina (pH 7,5-7,9), ricco di elementi nutritivi minerali (potassio, manganese, calcio, ferro, zinco). Questa tipologia di suolo garantisce un’acidità fissa elevata che, a parità di tenore alcolico e struttura, dona eleganza e capacità di invecchiamento. Nei vigneti non è raro trovare dei fossili; la permeabilità del terreno è media, con una bassa capacità di trattenere l’acqua.

Vinificazione e affinamento

Parte del vino proveniente dalla vinificazione delle uve raccolte a mano del Valpolicella 2018 è stata ripassata sulle vinacce dell’Amarone per 10-14 giorni. Il vino ottenuto viene successivamente affinato in barriques

di rovere francese per 18 mesi. Successivamente la bottiglia riposa per almeno altri 6 mesi.

Degustazione e abbinamenti

Di colore rosso rubino intenso, rivela tutte le varianti cromatiche dell’uva da cui nasce, senza eccedere nella profondità. Al naso si rivela subito elegante, intenso, avvolgente con note di confettura di ciliegia, e porta la sua esperienza di ripasso nelle note di marasca: poi emerge la torrefazione. In bocca è morbido, suadente, senza mai stancare grazie all’acidità caratteristica della zona. Invita continuamente alla beva, è ideale con primi piatti dal sapore deciso, quali risotti ai funghi porcini o pasta al ragù di caccagione, accompagna egregiamente i secondi piatti di carne e formaggi stagionati. Da degustare preferibilmente a 16-18° C.

