

Morandina

Valpolicella Ripasso DOC 2011

Cantina Graziano Prà

Il Valpolicella Ripasso Doc Morandina Graziano Prà è prodotto nella tenuta di Valpolicella a Mezzane, dove tutti i vigneti sono condotti con agricoltura biologica. È il frutto del sapiente assemblaggio di Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta. Il risultato è un vino genuino e austero che rappresenta a pieno la Cantina Graziano del Prà. È questa infatti la sua Cru più importante.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo
Sottotipo Rosso
Disciplinare Valpolicella Ripasso
Denominazione DOC
Annata 2011
Classificazione Superiore
Nazione di produzione Italia
Regione di produzione Veneto
Localizzazione Mezzane - Tregnano
Vitigno Corvina Corvinone Rondinella e Oseleta 100%
Gradazione 15.50 % vol.
Formato Jéroboam (3 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rosso rubino con riflessi violacei e una bella consistenza del colore
Gusto Al palato espone una certa ricchezza tannica e un valore più importante della glicerina. Sapido e dotato di una bella freschezza. Al palato si arricchisce di sensazioni di ciliegia e prugna in confettura con sensazioni piacevoli di spezia nera e di rabarbaro
Profumo La sensazione della ciliegia amarena è molto evidente con una bella freschezza del frutto. Netta la spezia e la sensazione di vaniglia dolce
Abbinamenti Primi con sughi di carne rossa e spezie, formaggi abbastanza grassi di pecora e di origine vaccina, antipasti di salumi di lungo affinamento e jamon iberico pata negra e serrano
Temperatura di servizio 16°-18° C

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione Sud-Est
Altitudine 450 m s.l.m. m
Tipologia terreno Glaciale
Allevamento Guyot
Densità impianto 7.000 ceppi per ettaro
Resa per ettaro 40 hl
Epoca vendemmia Metà settembre - metà ottobre

Vinificazione Pigiadirasatura, macerazione e fermentazione per 15 giorni in tini verticali. Delestage, seguito da fermentazione malolattica in botti di rovere da 20 ettolitri. A questo punto il Valpolicella viene ripassato sulle vinacce dell'Amarone. La macerazione dura 10 giorni ad una temperatura di fermentazione tra i 25 e 30 °C

Maturazione 18 mesi parte in barrique e parte in botti di rovere di Slavonia

Affinamento In bottiglia per almeno 6 mesi.