

# Ripasso Valpolicella

Valpolicella Ripasso DOC 2014

Speri

---

Il Ripasso Valpolicella Doc dell'azienda Speri è uno dei più significativi di questo territorio ed è ottenuto dalle uve del vigneto Monte Sant'Urbano, una bellissima collina nel comune di Fumane dove la vite sembra trovare la sua naturale collocazione. E' un vino vigoroso e raffinato prodotto con la tecnica del "ripasso" volutamente applicata in modo più restrittivo rispetto al disciplinare di produzione. Si ottiene ripassando una piccola quantità di vinacce di Amarone per una sola volta. Ne nasce un autentico vino di territorio che mostra con eleganza una bella complessità di aromi fruttati e toni speziati ben supportati da una buona acidità e un giusto tenore alcolico.

---

## CARATTERISTICHE

**Tipo** Fermo

**Sottotipo** Rosso

**Disciplinare** Valpolicella Ripasso

**Denominazione** DOC

**Annata** 2014

**Classificazione** Classico Superiore

**Nazione di produzione** Italia

**Regione di produzione** Veneto

**Localizzazione** Fiumane

**Vitigno** Corvina Veronese 70% ;Rondella 20% ;Marinara più altre varietà autoctone 10%

**Gradazione** 13.50 % vol.

**Formato** Half (0.5 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

**Colore** Rosso intenso

**Gusto** In bocca è caldo e morbido, ben bilanciato da un tannino rotondo

**Profumo** Sentori di frutta rossa, spezie e cacao

**Abbinamenti** Secondi piatti di carni rosse, formaggi stagionati

**Temperatura di servizio** 18° C

## DATI DI PRODUZIONE

**Altitudine** Tra i 120 e i 350 m/ s.l.m m

**Allevamento** Pergola veronese

**Epoca vendemmia** Da metà settembre a metà ottobre

**Tipo raccolta** Manuale

**Vinificazione** Macerazione di 8 giorni a temperatura controllata di 20-24° C in serbatoi di acciaio inox. Trasferimento in vasche di cemento vetrificato per il completamento della fermentazione alcolica e malolattica. Durante l'ultima settimana di febbraio segue una rifermentazione (seconda fermentazione) del Valpolicella Classico ottenuto sulle vinacce

dell'Amarone per 8 giorni a una temperatura di 15°/18° C. Trasferimento in vasche di cemento vetrificato per il completamento della fermentazione alcolica

**Maturazione** In botte

**Affinamento** in bottiglia