

Valpolicella Ripasso Classico Superiore 2020 di Vigneti di Ettore

Il rosso rubino profondo anticipa aromi complessi fruttati e speziati di ciliegie sotto spirito, visciole, frutti rossi, pepe nero, cacao in polvere, erbe amare e resina di pino. Sorso senz'altro morbido con una buona dotazione di elegante tannicità che mette in equilibrio la carica alcolico-glicerica. L'ottima persistenza e il deciso ritorno aromatico di profumi e sapori vanno spesi a tavola su piatti a base di carne, anche selvaggina. Il Ripasso è un vino che dà grandi soddisfazioni anche con una sosta in cantina di dieci anni.

Le uve di Corvina, Corvinone, Rondinella e Croatina per la produzione del Valpolicella Ripasso Classico Superiore dei Vigneti di Ettore provengono da vigneti di proprietà, di almeno 20 anni, situati sui costoni del comune di Negrar con esposizione sud ovest. Suolo ben drenato e con buona dotazione di calcare. Il sistema di allevamento è la pergola veronese, con una densità di circa 3.500 ceppi per ettaro e con interfilare inerbito. Vendemmia a fine settembre, con selezione manuale delle uve. Diraspatura e pigiatura soffice, fermentazione sulle bucce per circa due settimane a temperatura controllata. Rimontaggi quotidiani e delestage. Dopo la svinatura il vino viene conservato in serbatoi di acciaio inox fino al gennaio successivo alla vendemmia, quando viene fatto rifermentare sulle vinacce di Amarone e Recioto. La maturazione avviene in botti di rovere di capacità variabile tra i 5 e i 25 ettolitri per circa 18 mesi. Affinamento in vetro per almeno 6 mesi prima della commercializzazione.



*Vitigni: Corvina, Corvinone,
Rondinella e Croatina*

Gradazione alcolica: 14,5%

Zona di produzione: Veneto

*Denominazione vino:
Valpolicella Doc*