

Se il vino è questione di sensi,
affidati a chi ha il sesto senso.

Veneto | Gamba

Ripasso

Valpolicella Ripasso Classico Superiore Doc

Gamba

Proprietà	Fratelli Aldrighetti
Inizio attività	2003
Vitivinicoltura	Tradizionale
Ettari	13
BTG prodotte	90.000



RIPASSO

Vino rosso

Codice 56867

Annata 2018

Tipologia Rosso fermo

Colore Rosso

Territorio Valpolicella

Vitigni Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

Sostenibilità Convenzionale

Vitigni Corvina 40% - Corvinone 35% - Rondinella 20% - Oseleta 5%

Vinificazione Viene effettuata la diraspatura, pigiatura e controllo della temperatura durante la fermentazione.

Suolo Terreno è prevalentemente calcareo-argilloso, con presenza di tufo negli strati inferiori

Abbinamento Vino da abbinare con formaggi e secondi piatti, come arrosti e brasati. Da provare con piatti tipici come: l'anatra ripiena, il tacchino al melograno, torresani allo spiedo (piccioni cotti al fuoco di legna) e la Faraona in tecia (Faraona cotta al coccio).

Vista Vino di colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei.

Olfatto Al naso risulta intenso, complesso, con profumi di marasche, ciliegie, lamponi, prugne cotte, zenzero, cannella, cuoio, vaniglia e tabacco.

Gusto Al palato è secco, caldo, morbido, sapido, fresco, con un tannino ben presente, di corpo. Vino dotato di un grande equilibrio e di una grande armonia.

Affinamento Il vino viene affinato per alcuni mesi in botti di acciaio, e successivamente in botti di legno.

Sistema di allevamento Tradizionale pergola doppia e nuovi impianti a guyot.

Temperatura di servizio 18°