

Veneto | Bennati

Soraighe Ripasso

Valpolicella Ripasso Doc



BENNATI
Vini di Verona dal 1920

Proprietà	Famiglia Bennati
Inizio attività	1920
Vitivinicoltura	Convenzionale
Ettari	30
BTG prodotte	800.000



SORAIGHE RIPASSO

Vino rosso

Codice 57820

Annata s.a.

Tipologia Rosso fermo

Colore Rosso

Territorio Verona

Vitigni Corvina, Rondinella, Molinara

Sostenibilità Convenzionale

Vitigni Corvina - Rondinella - Molinara

Vinificazione Vinificazione di uva fresca per la produzione del Valpolicella Superiore: l'uva vendemmiata a mano viene diraspata e pigiata. Successivamente acini e mosto vengono caricati in appositi vinificatori; qui, l'aggiunta di lieviti selezionati permette un'attenta fermentazione alcolica, un processo che avviene rigorosamente a temperatura controllata (24-25°C) in modo da permettere l'estrazione delle sole parti migliori dell'acino, ovvero le componenti fruttate della buccia e quelle più delicate del vinacciolo. Tecnica del Ripasso: il Valpolicella Superiore così vinificato viene fatto macerare con vinacce fermentate di uve appassite precedentemente utilizzate per produrre Recioto Amarone. In questo modo, il vino si arricchisce di profumi e aromi tanto da non poter più essere chiamato solo "Valpolicella Superiore" perché acquista anche la denominazione "Ripasso". Il vino viene solo parzialmente filtrato per permettere una più completa espressione delle caratteristiche organolettiche varietali. Eventuali leggeri sedimenti sono indice della naturalità del prodotto

Suolo Colline composte da depositi calcarei di diverse colorazioni, superfici ricche di scheletro e calcare

Abbinamento Ottimo l'abbinamento con le carni rosse e i formaggi invecchiati, eccellente l'accostamento con la selvaggina

Vista Rosso intenso

Olfatto Note di frutta matura (in particolare ciliegie) su fondo di vaniglia, tabacco e cacao

Gusto Al palato morbido e persistente

Sistema di allevamento Prevalentemente pergola veronese

Sesto d'impianto 4.000 ceppi/ha

Resa per ettaro 90 - 100 q.li/ha

Vendemmia Manuale

Tipologia lieviti Selezionati

Residuo zuccherino 7 g/l

Acidità totale 5,5 h/l

Grado alcolico 14,00 % vol

Temperatura di servizio 16° - 18°