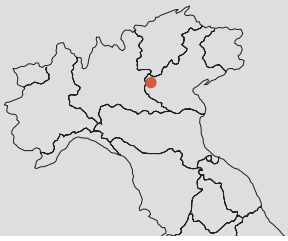
V



ALBINO ARMANI
VITICOLTORI DAL 1607

Valpolicella Ripasso

DOC Classico Superiore

Il Valpolicella Ripasso, frutto di una tecnica di vinificazione di lunga tradizione, viene prodotto facendo il "ripasso" del vino Valpolicella sulle vinacce dell'Amarone ancora calde e ricche di zuccheri conferendogli complessità e struttura.

Nel calice le cangianti trasparenze del rubino si fondono con un bouquet che racconta di more di gelso, di ciliegie mature, di spezie scure accompagnate da sfumature mentolate. La maturazione in legni grandi ne esalta l'eleganza e l'equilibrio. Il finale fresco e lungo rimanda piacevolmente a sentori fruttati e note di cacao amaro.

Vitigni: Corvina, Corvinone e Rondinella.

Zona di produzione: alta collina della Valpolicella Classica, tra i 300 e i 500 metri di altitudine.

Composizione del suolo: depositi calcarei su rocce di origine vulcanica.

Sistema di allevamento: pergola veronese su ripidi terrazzamenti realizzati con i tradizionali muri a secco, le "marogne".

Vinificazione: sulle vinacce fresche di svinatura dell'Amarone, ancora generose in struttura e aromi, travasiamo il vino Valpolicella dell'annata. Seguono alcune follature e qualche delestage per accompagnarlo all'esaurimento degli zuccheri residui ed arricchirlo in struttura e aromi. Maturazione in botti grandi di rovere.

Abbinamenti consigliati: vino di struttura e ricco di sfumature, accompagna con eleganza primi piatti saporiti come paste al ragù di manzo o selvaggina, bolliti, carni rosse e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 14-16 °C.

Bicchiere consigliato:

Vini Buoni d'Italia 2019
annata 2015 - 4 Stelle

San Francisco International Wine Competition 2018
annata 2015 - Bronze Medal

www.albinoarmani.com
info@albinoarmani.com