



# Valpolicella Ripasso Superiore

DOP - BIO



Giovanni Ederle  
*Viticoltore in San Mattia*

*“Nel bosco c’era silenzio. Si udiva solo il fruscio delle chiome degli alberi mosse dal vento e qualche fugace cinguettio lontano. Dalla siepe accanto a cui si era fermato per osservare la sua preda si alzava un dolce profumo di more mature insieme a quel profumo inconfondibile di aghi di pino, muschio e resi-*

- **Vitigni:** Corvina (50%), Corvinone (30%) e Rondinella (20%)
- **Denominazione:** Dop
- **Terreni:** argilloso calcareo
- **Anno d’impianto:** 2005
- **Altitudine:** 220 m slm
- **Esposizione:** crinale sud – sud/ovest
- **Sistema di allevamento:** Guyot
- **Densità d’impianto:** 5700 ceppi/ha
- **Resa Uva per ettaro:** 90 q.li
- **Epoca di vendemmia:** inizio settembre
- **Vendemmia:** manuale
- **T° di fermentazione:** 20°C
- **Durata fermentazione:** 15 gg + 7 giorni rifermentazione su vinacce Amarone
- **Affinamento:** 12 mesi in tonneau
- **Potenziale di invecchiamento:** medio
- **Gradazione alcolica:** 15% vol
- **Colore:** rosso rubino brillante con screziature granato.
- **Al naso:** ciliegia rossa e mora in confettura. Tabacco biondo, chiodi di garofano, pepe rosa. Accenno di erbe aromatiche, liquirizia.
- **In bocca:** sensazione di vellutata dolcezza subito equilibrata da tannino, sapidità e freschezza, che riporta al palato stuzzicanti sensazioni di piccoli frutti rossi e scuri ed un fresco aroma di resina.



Il Ripasso è frutto di un’antica tecnica contadina che prevede di far rifermentare il Valpolicella d’annata sulle vinacce dell’uva utilizzata per produrre Amarone e Recioto. Il vino che si ottiene ha un carattere particolare in cui il vigore del vino giovane incontra i sentori più dolci e maturi dell’uva appassita. La complessità di questo incontro si percepisce già nel colore del vino, che è un rubino intenso e brillante, arricchito da calde screziature rosso granato. All’olfatto si avvertono sentori di ciliegia rossa, croccante e succosa, accanto a profumi dolci di ciliegia nera matura e mora in confettura. Note speziate di tabacco biondo, chiodo di garofano e pepe rosa incontrano sentori più freschi e balsamici di erbe aromatiche, una nota muschiata ed un accenno di liquirizia. Al palato offre una beva piacevole e dinamica, in cui l’iniziale sensazione di vellutata dolcezza è subito equilibrata dalla puntuale presenza del tannino, della sapidità e della freschezza, che riporta al palato stuzzicanti sensazioni di piccoli frutti rossi e scuri ed un fresco aroma di resina.