CÀ DEI MAGHI
CÀ DEI MAGHI
PAOLO CREAZZI VITICOLTORE

# VALPOLICELLA CLASSICO

## SUPERIORE RIPASSO "CANOVA"

**Terreno/*Land***

Calcareo, Vulcanico
*Calcareous, Volcanic*

**Denominazione/*Designation***

Valpolicella Classico Superiore Ripasso Doc

**Tipologia/*Type***

Vino rosso secco
*Dry red wine*

**Vitigni/*Grape varieties***

Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara

**Vigneto/*Vineyard***

Monte Sant'Urbano

**Lavorazioni sulle uve/*Grape processing***

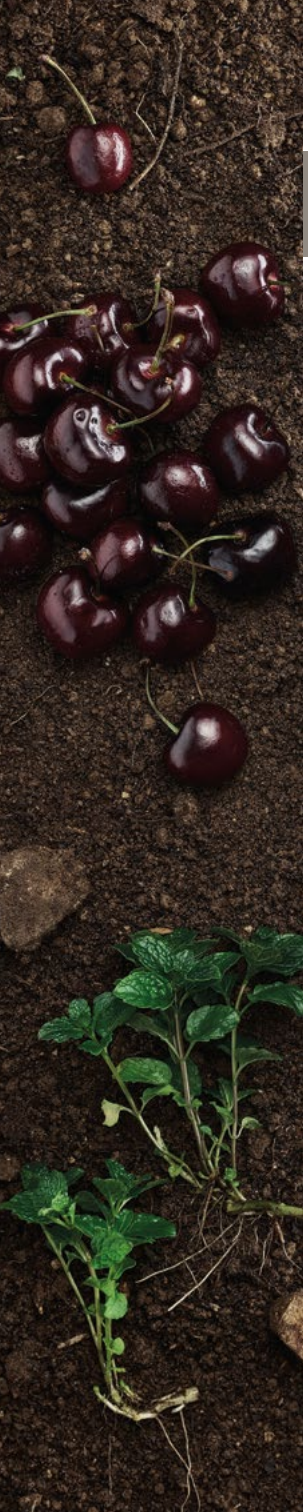
Uve fresche, ripasso sull'amarone dello stesso vigneto
*Fresh grapes, amarone ripasso from same vineyard*

**Maturazione/*Maturation***

In botte grande per 48 mesi
*In large barrels for 48 months*

**Premi/*Awards***

3 volte Verona wine top; 3 Volte 90+ Gilbert e Gaillard;
Red Award Merano; 95 punti Decanter;
90-91 punti Decanter Asia;
*3 times Verona's top wine; 3 times Gilbert and Gaillard 90+;*
*Merano Red Award; Decanter 95 points;*
*Decanter Asia 90-91 points*



## VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO 2013

C'è un monte in Valpolicella detto Sant'Urbano, posto fra i comuni di Marano e Fumane, che nasce da una colata lavica eocenica.

Il suolo è unico, poiché presenta componenti basaltiche miste a scisti calcarei, che favoriscono lo sviluppo di uve cariche di estratto, struttura e grande finezza aromatica.

Da questi vigneti di montagna arrivano sia le uve che le bucce dell'amarone, che andremo a utilizzare per produrre uno dei vini che meglio raccontano la nostra idea di CRU, il Valpolicella Classico Superiore Ripasso Etichetta Oro.

Nel calice, rosso rubino con leggeri riflessi granati, frutta matura, fiori macerati nell'alcool, oliva nera, mentuccia selvatica, china e rabarbaro sono solamente alcune sensazioni che proviamo quando parliamo di questo nostro *pezzo di cuore*.

Al palato, grande finezza ed eleganza, a tratti ematico e austero, un ripasso araldico prodotto con alcune viti franche di piede.