

RIPASSO SUPERIORE CORTE GIONA

Denominazione: **Valpolicella Superiore Ripasso DOC**
Vitigni: **Corvina 65%, Corvinone 10%, Rondinella 20%,
altre varietà di territorio 5%**

IL TERRITORIO:

Collocazione Geografica: **Tenuta di Mezzane, Tenuta di Cazzano di Tramigna**

Altezza: **350/400 metri slm**

Esposizione: **sud**

Tipologia di terreno: **calcareo**

Sistema di allevamento vigneto: **guyot e pergola**

Anno di impianto delle viti: **dal 1972 al 2009**

Densità di impianto: **da 4.000 a 5.400 viti ad ettaro**

Conduzione dei vigneti: **con agricoltura sostenibile e grande attenzione ai cicli naturali**

VINIFICAZIONE ED INVECCHIAMENTO:

Vendemmia: **metà settembre con raccolta manuale delle uve**

Appassimento: **le uve non vengono appassite ma vinificate fresche**

Vinificazione: **pigiatura soffice dell'uva diraspata per ottenere la Valpolicella**

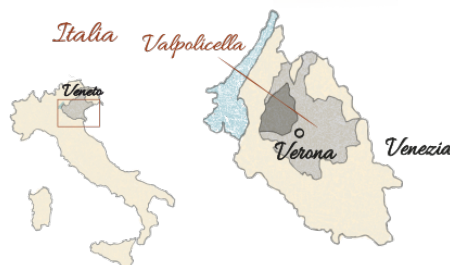
Fermentazione: **a temperatura controllata a 18/20° e rifermentazione sulle vinacce dell'Amarone a 18/20°**

Durata fermentazione: **circa 7/10 giorni la prima e 15 giorni la seconda**

Affinamento:

- **80% in legno per 6 mesi di cui:
2/3 in barriques americane e francesi di cui metà di 2° e 3°
passaggio
1/3 in botti grandi**
- **20% in acciaio**

CARATTERISTICHE DELL'ANNATA:



DATI ANALITICI:

- **Gradazione 14°**
- **Zuccheri Residui 9 gr/lit**
- **Estratto secco 36 gr/lit**

NOTE DEGUSTATIVE:

Il Ripasso Superiore DOC è un vino elegante e raffinato, di un bel rosso rubino intenso in cui i toni freschi sono preponderanti. Speziato ma con sentori di ciliegia e note di frutta di bosco ha grande personalità e complessità.

In bocca è ricco, con tanto frutto, elegante ed ancora giovane ma già molto armonico, con le tipiche note di frutta di bosco che ben si fondono con la complessità del vino.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Un vino elegante richiede piatti saporiti quindi selvaggina e carni rosse in generale, formaggi stagionati. Adatto anche ad un consumo fuori dai pasti, come vino da meditazione.