



VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO DOC



Zona di produzione

I vigneti esposti a Sud-Est, si trovano in un unico appezzamento nel cuore della Valpolicella più classica, con altitudini comprese tra i 120 e i 200 m s.l.

Suolo calcareo e argilloso, ben drenato.

Vigneti e vendemmia

Le Viti Fumanelli hanno un'età media di 40 anni, con sistema tradizionale di allevamento a Pergola Veronese e Guyot. Le uve vengono raccolte a mano con una selezione rigorosa nella prima metà di ottobre, per garantire la migliore qualità possibile.

Vinificazione

La vinificazione segue il metodo tradizionale, con fermentazione a temperatura controllata (18-20°C) per preservare gli aromi. Il vino subisce un "ripasso" sulle vinacce dell'Amarone, arricchendosi di tannini e polifenoli. Dopo circa 20 giorni di fermentazione, affina per 8 mesi in tonneau di rovere francese di 2° e 3° passaggio, per una maggiore profondità e armonia.

Descrizione organolettica

Il nostro Ripasso è un vino elegante, dal colore rosso rubino intenso.

Al naso si esprime con note speziate, frutta matura e sentori di ciliegia e frutti di bosco, rivelando una grande complessità.

Al palato è ricco e profondo, con una texture tannica morbida e vellutata, un'acidità vivace e un calore alcolico ben bilanciato.

La lunga e pulita persistenza ne esalta l'intensità e l'equilibrio.

Abbinamenti gastronomici

Grazie alla sua versatilità, si abbina perfettamente a piatti di pasta con sughi ricchi, formaggi semi-stagionati e salumi. Con l'evoluzione, esprime il meglio con piatti come anatra arrosto, stufato di manzo, costata di maiale con purè di patate e risotto ai funghi porcini.

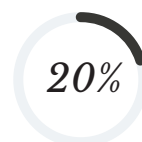
Varietà delle uve



Corvina



Corvinone



Rondinella



Temperatura di servizio

16°



Grado alcolico

14,5%