

ACINATICO

Valpolicella classico superiore

“Ripasso” 2007



E' un prodotto che merita particolare attenzione perché ottenuto attraverso la tecnica del Ripasso sulle vinacce dell'Amarone acquisendone struttura, aroma e gradevolezza che lo rendono simile ai grandi vini rossi internazionali. Dopo la separazione dell'Amarone dalle sue bucce, senza pressatura delle stesse e quindi ancora vergini con parecchio liquido ancora intriso, il migliore Valpolicella dell'annata viene Ripassato nello stesso serbatoio rimanendo a contatto con le stesse per almeno 15 giorni . In questo periodo il vino acquisisce alcool ,struttura , ceneri e tutte le sostanze tanniche, e di aroma che lo fanno diventare un vino di lungo invecchiamento come l'Amarone.

Formato:750 ml; **Tipologia:** Rosso secco

Vitigni: Corvina Veronese 60% , Corvinone 15%, Rondinella 20% Molinara 5%

Caratteristiche e collocazione geografica del vigneto: Situato nel cuore della Valpolicella Classica in zona collinare nel comune di Negrar. **Altimetria:** da 200 a 250 mt. s.l.m; **Esposizione:** sud – est.

Tipologia del terreno: molto vario su detriti alluvionali.

Sistema di allevamento: Pergoletta doppia Età delle viti in produzione: 25 anni.

Densità di impianto di 2900 viti per ettaro. Carico di gemme per ceppo 17 . **Resa per ettaro:** 68 hl.

Vendemmia 2007 : La vendemmia 2007 è stata la più anticipata degli ultimi 70 anni. La stagione partita in forte anticipo con un aprile caldissimo, è proseguita con piogge regolari evidenziando una forte luminosità nei mesi di giugno e luglio garantendo così una grande sanità delle uve. Le buone escursioni termiche di agosto (oltre 15 gradi fra giorno e notte)hanno portato ad un graduale aumento del grado zuccherino e un eccezionale accumulo delle sostanze aromatiche e polifenoliche fino alla raccolta.

Raccolta : La raccolta si è svolta manualmente con eccezionale anticipo il 3 di settembre in condizioni di tempo asciutto e ventilato .

Vinificazione: Pigiatura con diraspatura delle uve, temperatura di fermentazione: da 25° a 28°.

Macerazione di 12 giorni. Follature manuali con la frequenza di 3 al giorno. Conservazione in acciaio fino a Febbraio.

Ripasso sulle vinacce dell'Amarone con contatto delle bucce per 15 giorni alla temperatura di 15° gradi con rimontaggi giornalieri. Spostamento in botte a fine maggio. Fermentazione malolattica completa.

Affinamento in barrique di rovere francese per 12 mesi. **Affinamento in bottiglia** per 6 mesi.

Stabilizzazione: Naturale con solo travasi senza filtrazione.

Dati analitici: Alcool svolto 14.10%, zuccheri riduttori residui 6 gr/l, acidità totale 5.80 gr /l, Estratto secco totale 31 gr/l, Ph 3.50 .

Caratteristiche organolettiche: **Colore:** rosso rubino intenso; **Profumo:** intenso fine ed etereo con note di spezie e vaniglia; **Sapore:** caldo, corposo con sentori di frutta secca che ricordano l'Amarone.

Metodo di servizio: Servire alla temperatura di 17° - 18° avendo cura di stappare la bottiglia almeno 1

Gastronomia: Si abbina molto bene a tutti i tipi di carni, anche bianche che di pelo, arrostiti, brasati e formaggi stagionati