

Tenuta Novare Ripasso

Valpolicella Ripasso Classico DOC

Varietà:

80% Corvina Veronese, 20% Rondinella.

Le viti sono allevate a "spalliera" secondo il metodo "Guyot" con una densità di 5.000 piante/ha.

Zona di produzione:

Le uve sono prodotte nei vigneti delle proprietà Bertani, Tenuta Novare in Arbizzano di Negrar, nel cuore della Valpolicella Classica. La composizione del terreno del lato orientale è di composizione calcareo-marnosa, mentre nel lato occidentale, un modesto strato di terreno agrario copre lastre di pietra calcarea.

Vinificazione:

1° fermentazione:

La vendemmia manuale si svolge alla fine di settembre. La fermentazione avviene in speciali vasche d'acciaio, corte e larghe, a temperatura controllata tra 20-22°C per circa 2 settimane.

2° fermentazione chiamata "Ripasso":

La seconda fermentazione inizia a marzo. Il vino è immerso e rifermentato sulle fecce di Amarone.

Queste fecce hanno un buon contenuto di zucchero che, combinato con lievito ancora attivo, fanno rifermentare il vino.

Invecchiamento:

Il vino invecchia per nove mesi in botti veronesi di rovere francese da 750 litri.

Caratteristiche organolettiche:

Colore porpora intenso, con riflessi violacei.

Al naso profumi di frutti neri, come mora, ribes e ciliegia matura. Naso dolce, pulito e intenso di frutta matura. Al palato questo vino è dolce, pieno e rotondo. Morbido, anche se mantiene un nervo intenso, con un retrogusto sapido e persistente.

Alcool: 14% vol.

