



Terre
del Dogado

VALPOLICELLA
CLASSICO SUPERIORE
RIPASSO

Denominazione di Origine Controllata

2015

MANTOVINO
ABACOSTA
VALPOLICELLA



VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE DOC

Uve / Grapes: 80% Corvina & Corvinone Veronese, 20% Rondinella

Resa per Ettaro / Yield per Hectare: 90 q/ha

Sistema di Allevamento: Pergola Veronese, semplice e doppia a seconda della zona.

Training System: Pergola Veronese, simple and double according to the zone.

Zona di Produzione: Colline in Marano di Valpolicella (zona classica e storica)

Production Area: Hills of Marano di Valpolicella (Classical and historical area).

Terreni: Prevalentemente di tipo calcareo-eocenici. **Soil:** Calcareous-eocene terrain



Vinificazione: Prodotto con uve selezionate, provenienti da vigneti situati in colline ad un'altitudine compresa fra i 200m e i 350m s.l.m., nel cuore della Valpolicella. Fermentazione e macerazione dell'uva fresca in Ottobre per 10 giorni circa. Dopo la svinatura il vino rimane fino a Gennaio/Febbraio in vasche di cemento o acciaio. Successivamente viene fatto rifermentare sulle vinacce dell'Amarone appena svinato, per acquisire più corpo e complessità.

Vinification: Produced with selected grapes situated in hill vineyards which are located at 200-350 mts above the level of sea on calcareous-eocene terrain in the heart of Valpolicella. Vinification of fresh grapes, followed by a 10 days maceration on the skins. The wine remains in stainless steel and cement tanks till February. Then it referments (Ripasso technique) on the fresh marks left over from the just completed Amarone fermentation. In this way the wine becomes more complex and structured.

Affinamento: La maturazione avviene in botti di rovere di Slavonia da 50hl per 12 mesi; segue un ulteriore affinamento in bottiglia di circa 6 mesi.

Ageing: the wine is refined for 12 months in big Slavonian barrels of 50 hl, and then for 6 months in the bottle.

Aspetto: Rosso rubino intenso, limpido e quasi impenetrabile.

Aspect: Intense ruby red, limpid, almost impenetrable.

Bouquet: Intenso, pulito ed elegante, complesso con sentori di frutta rossa fresca e in confettura; dopo qualche minuto di ossigenazione si possono apprezzare sentori di delicata speziatura.

Bouquet: Clean, intense, complex with hints of fresh and ripe red fruit, and after a little aeration, delicate spices aromas.

Palato: Secco, morbido e avvolgente, strutturato e dotato di gran equilibrio con un piacevole finale di mandorla.

Taste: Dry, soft and mouthfilling, structured and well-bodied with a very pleasant bitter aftertaste.

Alcohol: 13,5% Vol

Abbinamenti Consigliati: Importante vino rosso da accostare a primi piatti elaborati, secondi di carne rossa, selvaggina, salumi e formaggi di media e lunga stagionatura.

Pairings: This Valpolicella Ripasso is ideal with important first dishes, red meats, game, cold cuts and medium-aged and aged cheeses.