



ZENATO®

RIPASSA VALPOLICELLA RIPASSO D.O.C. SUPERIORE

Il vino ottenuto con la tecnica del ripasso è strettamente legato al più grande vino della Valpolicella: l'Amarone. Dopo la pigiatura delle uve appassite, da cui si ottiene l'Amarone, si "ripassa" il vino Valpolicella prodotto nella vendemmia di ottobre sulle vinacce ancora calde dell'Amarone. Inizia una seconda fermentazione alcolica che aumenta il tenore alcolico e il vino diventa più ricco di colore, di corpo, di aromi.



Vitigni: 85% Corvina, 10% Rondinella, 5% Oseleta

Collocazione geografica e caratteristiche del vigneto: zona collinare della Valpolicella, esposizione a Sud-Est e Sud-Ovest.

Altitudine media dei terreni: 250-300 metri s.l.m.

Tipologia del terreno: prevalentemente cretaceo, calcareo

Sistema di allevamento e densità di impianto: guyot, con circa 5.000 viti per ettaro.

Età media delle vigne: 10/15 anni

Carico di gemme: 8/10 per pianta

Resa per ettaro: 100 quintali

Epoca e conduzione della vendemmia: prima e seconda decade di ottobre. Raccolta manuale.

Vinificazione: Le uve vengono pigiadiraspate e macerate in fermentino di acciaio inox per 10-12 giorni. Conclusa la fermentazione alcolica, il nuovo vino viene separato dalle bucce tramite pressa soffice e conservato in serbatoi di acciaio fino al mese di gennaio, epoca in cui viene pigiata l'uva appassita per produrre l'Amarone. A questo punto il Valpolicella viene "ripassato" sulle vinacce dell'Amarone con una permanenza di 7-8 giorni alla temperatura di 25-28°C. Segue un periodo di affinamento di 18 mesi in tonneau e un affinamento in bottiglia di alcuni mesi in ambienti a temperatura controllata.

Colore: rosso rubino carico.

Profumo: intenso, fine e persistente, con sentori di amarena e prugna.

Sapore: armonico e vellutato, di buona struttura.

Temperatura di servizio: 18°C

Abbinamenti gastronomici: ottimo compagno con i piatti di selvaggina, le grigliate di carne e gli arrostiti, salumi e formaggi stagionati.