

CORTE VOLPONI

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE D.O.C.

LE UVE

55% Corvina, 25% Corvinone, 20% Rondinella.

IL VIGNETO

Le uve crescono su terreni argilloso-calcarei ben esposti e ventilati. Parte di esse (Corvina e Corvinone) sono allevate tradizionalmente a Pergola veronese, con una densità di 3000 ceppi per ettaro. Parte (Rondinella) sono allevate a Guyot con una densità di 4000 ceppi per ettaro.

LA VENDEMMIA

Le uve vengono raccolte a mano in piccole cassette fra l'ultima settimana di settembre e l'inizio di ottobre.

LA VINIFICAZIONE

La prima fermentazione, in acciaio inox, è mirata a preservare integralmente le caratteristiche dell'uva, con i suoi aromi, il suo stile, la sua eleganza. La macerazione dura dai 12 ai 15 giorni e le temperature sono gestite in modo attento da 23° a 25 °C. A fine Febbraio, successivamente alla svinatura dei migliori Amaroni e Recioto, questo giovane vino viene integrato alla loro vinaccia con cui inizia una nuova fermentazione. Questa tipica e antica pratica del "Ripasso", consente l'estrazione di colore, zuccheri ed aromi. La fermentazione richiede 15-20 giorni e regala al vino grande struttura e elegante complessità.

L'AFFINAMENTO

Il vino matura per 12 mesi: parte in piccole botti di rovere francese e parte in grandi botti di rovere di Slavonia. Completa il suo affinamento altri 4 mesi in bottiglia prima della sua commercializzazione.

IL VINO

Questo Ripasso dal colore rosso rubino intenso, si presenta con un bouquet ricco con note speziate che ricordano il pepe nero e bacche rosse selvatiche. Al palato risulta equilibrato, molto piacevole con sentori di frutti rossi e sensazione di tannini morbidi.

DATI ANALITICI

alcol 13,50%; acidità totale 5,65 g/l; pH 3,55; zuccheri 6,90 g/l; estratto 31,20 g/l.