

2017

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE

denominazione di origine controllata



VILLA SAN CARLO

www.villasancarlo.wine

2017

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE

denominazione di origine controllata

Caratteristica dei Vigneti

Altitudine: 190-230 mt. Slm.
Esposizione: Ovest / Sud-ovest
Suolo: Scaglia Rossa e Biancone
Pre Collinare
Sistema di allevamento:
Guyot e Pergola Veronese
Densità ceppi/ha >3.500*
Rendimento medio per ha: 80 q.li

Bottiglie Prodotte: 2.700

Gradazione Alcolica: 13,5°

Dati analitici: acidità totale
5,7000 g/l, zuccheri 2,7000 g/l,
estratto secco totale 32,5000 g/l

Uvaggi: 50% Corvina,
35% Corvinone, 10% Rondinella,
5% Croatina

Metodo di Produzione

Dopo la tradizionale vinificazione di uve fresche in serbatoi di acciaio nel mese di Dicembre il vino viene fatto "ripassare" sulle vinacce appena fermentate dell'Amarone. Questa seconda fermentazione e l'affinamento in legno ne esaltano l'intensità del colore e degli aromi ed un conseguente aumento di struttura. Seguono circa 12 mesi di affinamento misto in tonneau di secondo passaggio e grandi botti di rovere francese di media tostatura.

Caratteristiche del vino

Questo vino dal colore rosso rubino intenso si apre al naso con piacevoli aromi di amarena e frutta rossa matura che si accompagnano a sentori floreali di rosa rossa, rosmarino e una leggera nota di spezie dolci. Morbido e strutturato al palato si esprime equilibrato tra freschezza e tannino ben bilanciato. Particolarmente indicata la degustazione alla temperatura di 17° - 18° abbinata a pasta al forno, carne rossa, arrostiti e formaggi di media stagionatura.

The Vineyards

Altitude: 190-230 m. above s.l.
Aspect: West / South-west
Soil: Scaglia Rossa and Biancone
Pre Collinare
Training system:
Guyot and Pergola Veronese
Density per ha>3.500 plants
Average yield per ha: 80 quintals

Bottles produced: 2.700

Alcohol Content: 13,5°

Analytical data: total acidity
5,7000 g/L, sugars 2,7000 g/L,
total dry extract 32,5000 g/L

Grapes: 50% Corvina,
35% Corvinone, 10% Rondinella,
5% Croatina

Production Method

After the traditional vinification of fresh grapes in steel tanks in December, the wine is "passed over" on the fermented Amarone marc. This second fermentation and aging in wood enhance the intensity of color and aromas and a consequent structure enhancement. This is followed by about 12 months of mixed aging in second passage tonneau and large medium-toasted French oak barrels.

Characteristics of the wine

This wine with an intense ruby red color opens to the nose with pleasant aromas of black cherry and ripe red fruit followed by floral hints of red rose, rosemary and a gentle sweet spice flavour. Soft and structured on the palate is well balanced between freshness and perfect tannin.
Best served at 17° - 18° paired with baked pasta, red meat, roasts and medium-aged cheeses.

VILLA SAN CARLO

www.villasancarło.wine