



ZANONI

Azienda Agricola Zanoni Pietro
via Are Zovo 16 D, Verona fraz. Quinzano, tel. +39 045 8343977

Valpolicella Ripasso Superiore

Denominazione d'Origine Controllata

ITA



VIGNETI

A questo vino concorrono sia i vigneti collinari in località Zovo che quelli pianeggianti di Avesa e Parona, ciascuno in grado di dare il proprio contributo al profilo. Le viti più giovani allevate a guyot con densità d'impianto di 5.000 ceppi/ettaro mentre le più vecchie sono allevate a Casarsa ed impiantate oltre 40 anni fa. La resa è contenuta sotto i 100 q.li/ettaro.

UVE

La Corvina ed il Corvinone contribuiscono circa in ugual misura per oltre l'80% e per il restante Rondinella.

GRADO ALCOLICO: 14,5 % Vol.

VINIFICAZIONE

Vendemmia con selezione manuale delle uve nel vigneto nel corso della prima settimana di ottobre. Le uve vengono immediatamente pigiate e fatte fermentare a temperatura controllata per 10 giorni gestendo l'estrazione con rimontaggi fino ad esaurimento degli zuccheri.

Alla fermentazione alcolica segue quella malo-lattica in acciaio ottenendo il vino Valpolicella Superiore "base". In gennaio dopo l'ottenimento (vinificazione) dell'Amarone il Valpolicella "base" è aggiunto alle vinacce (bucce e semi) ancora ricche del nuovo Amarone per arricchirsi di forza e più complessi profumi diventando Valpolicella Ripasso.

AFFINAMENTO

L'affinamento prosegue in barriques di rovere francese dove rimane per 12 mesi. Una brevissima sosta in acciaio precede l'imbottigliamento. Prima della commercializzazione le bottiglie riposano accatastate per almeno 6 mesi in posizione orizzontale. Le bottiglie ben conservate evolvono correttamente fino a 5-7 anni dalla vendemmia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore rosso rubino profondo. Profumo ricco e variegato con frutta rossa molto matura. In bocca si rivela caldo, rotondo e corposo, equilibrata acidità e tannini avvolgenti. Nel finale ritornano in modo netto le note olfattive in una notevole persistenza gustativa.

ABBINAMENTO

Si abbina egregiamente a brasati ed arrostiti di carne rossa, stracotti ed a formaggi importanti a pasta morbida. Si apprezzano appieno il carattere e le sfumature se aerato per qualche minuto in un ampio bicchiere.