

Il metodo Ripasso è una tradizione che si rinnova ogni anno facendo il "ri-passo" del vino Valpolicella sulle vinacce dell'Amarone, ottenute dalle uve Corvina, Rondinella e Corvinone, ancora calde e ricche di zuccheri.



SCHEDA TECNICA

Colore

Rosso rubino vivo e profondo.

Profumo

Un aroma intenso ed elegante sprigiona sentori di frutta rossa matura quale lampone, ciliegia e prugna agostana da confettura.

Sapore

Al palato è armonico, caldo e concentrato nei tannini più dolci, con un elegante fondo speziato e di tostatura persistente.

Tipologia produttiva

La vinificazione del ripasso prevede che il Valpolicella resti in contatto con le vinacce dell'Amarone per alcuni giorni. In questo periodo avviene una seconda fermentazione alcolica a cui segue un affinamento in botte per circa 18 mesi.

Dati tecnici

Alcool 14,00% Vol.

Vigneti

L'allevamento a pergola veronese è diffuso ed adatto al clima della Valpolicella, il Guyot è presente in modo minore. Impianti ben esposti e ventilati.

Gestione del vigneto

Sistema di gestione sostenibile a ridotto impatto ambientale; la giacitura collinare favorisce la difesa naturale dalle fitopatie più ricorrenti.

Terreni

Miscela di calcare ed argilla, dotati di scheletro e profondi, con bassa ritenzione idrica.

Vendemmia

Manuale tra fine settembre e gli inizi di ottobre.

Uvaggio

Corvina, Corvinone e Rondinella.

Capacità evolutiva

Crescita evolutiva nei due anni dall'imbottigliamento, ha nel lungo periodo una capacità evolutiva "media".

Formati

0,75 L

Abbinamenti consigliati

Si accompagna perfettamente a piatti di carne dalle cotture lunghe o a cotture alla brace con riduzioni balsamiche. Ottimo vino da meditazione.

Servizio

A 18°C, si consiglia di stappare la bottiglia mezz'ora prima di servire; se invecchiato versare in decanter e successivamente in bicchieri ampi.

Indicazione in carta vini

Le Mude - Valpolicella Ripasso Doc, 2022

The Ripasso method is a tradition that renews itself every year: the Valpolicella wine “passes” on the Amarone skins, obtains from Corvina, Rondinella and Corvinone grapes, when they are still warm and rich in sugar.



DATA SHEET

Color

Vivid and intense ruby red.

Nose

An intense and elegant aroma reveals notes of ripe red fruits such as raspberry, cherry, and August plum reminiscent of jam.

Taste

On the palate, it is harmonious, warm, and concentrated, with soft tannins, and an elegant, persistent spicy and toasted finish.

Method of production

The Ripasso vinification prescribes that Valpolicella wine is kept in contact with the skins of the Amarone for few days, In this period a second fermentation takes place, followed by a refinement in barrique for at least 18 months.

Technical data

Alcool 14,00% Vol.

Vineyards

The Veronese pergola is widespread and adapted to the climate of the Valpolicella, Guyot is present in a lesser extent. Well exposed and ventilated plants.

Vineyards management

A sustainable, low environmental impact management system; the hillside location naturally helps protect against the most common vine diseases.

Terrain

A mixture of limestone and clay, with good structure and depth, featuring low water retention.

Harvest

Manual between late September and early October.

Grape

Corvina, Corvinone and Rondinella.

Evolutionary capacity

Evolutionary growth in the two years since bottling, has in the long term an "average" evolutionary capacity.

Formats

0,75 L

Food matching

It perfectly pairs long cooking meat or grilled meat with balsamic reduction. Excellent meditation wine.

How to serve

18 °C, we suggest to open the bottle half an hour before serving; if the wine has aged, decant it and then pour in large glasses.

How to list on wine menu

Le Mude - Valpolicella Ripasso Doc, 2022