

*Incanto*

AUTHENTIC GOURMET SELECTION



# RIPASSO

## Valpolicella Ripasso Superiore DOC 2013

L'intera produzione dei vini Incanto della Valpolicella, prodotti da Azienda Agricola Falezze, è fatta con uve provenienti dai propri terreni curati personalmente da Luca Anselmi. Il Valpolicella Ripasso è prodotto secondo il metodo tradizionale, ovvero ripassando Valpolicella Superiore con Amarone, ed in particolare con il cappello formato dalle bucce dell'Amarone: tale procedimento consente di ottenere un vino decisamente "intenso". Il cappello utilizzato nella produzione del Ripasso, formatosi durante la vinificazione dell'Amarone, viene utilizzato solamente fino a circa due / terzi del suo potenziale, al fine di munire il Ripasso di una concreta presenza di Amarone, e non solo con alcune note. I punti di forza del nostro Ripasso, distintivi al punto dal renderlo un prodotto unico, sono legati sia alla qualità delle uve utilizzate (Valpolicella Superiore di notevole "spessore" e resistenza), sia al processo di fermentazione, che consente di imprimere un gusto unico e riconoscibile al prodotto.

**Vitigni e impianti:** uva Corvinone 35%, Corvina Veronese 45%, Rondinella 15% e Oseleta 5%. L'allevamento delle viti è a pergola veronese, con una resa sotto i 90q/ha. I filari hanno un'età media di circa 25 anni, con picchi fino a 40 anni circa.

**Zone di produzione:** la Famiglia Anselmi coltiva da tre generazioni il Terroir Falezze. Ci troviamo nel comune di Mezzane di Sotto, nella zona di Illasi, in provincia di Verona. La pendenza dell'apezzamento è compresa tra il 5% e il 30%, ed il terreno è dolcemente inclinato. Il Terroir si trova ad un'altitudine compresa circa tra i 200 e i 250 m s.l.m., con un'esposizione da sud-ovest a nord-ovest.

**Vinificazione:** la vendemmia è effettuata con raccolta manuale; il terreno, grazie alla sua naturale pendenza, permette una raccolta scaglionata delle uve, con un controllo qualitativo su ogni singolo grappolo. L'appassimento è non forzato, con una durata di 30 giorni; la pigiatura avviene nel giorno di San Martino. La vinificazione avviene in un vinificatore progettato per garantire una movimentazione lenta e ad intervalli di tempo regolari delle bucce con il mosto-vino e con un controllo continuo della temperatura per prevenire fermentazioni anomale. Questa avviene a novembre e dura più di 15 giorni con 3 rimontaggi. La seconda fermentazione avviene tra il Valpolicella Superiore e le bucce dell'Amarone, in questa fase la vinificazione dura più di 10 giorni e in questo periodo avvengono diversi rimontaggi.

**Affinamento:** 18 mesi d'invecchiamento in botte di rovere, grande francese (zona Allier), pronto per la degustazione dopo 30 mesi di affinamento in bottiglia.

**Alcol:** 14,5%

**Temperatura di servizio:** 18° - 20°

**Formato della bottiglia:** 750ml

**Note organolettiche:** colore rosso rubino acceso, tendente al granato. L'aroma al naso si presenta con piacevoli sentori di prugna, ciliegia, spezie e note di minerali; il gusto, pieno e vellutato, è corposo e persistente. In bocca si sente un ottimo equilibrio di tannicità e mineralità.

**Abbinamenti gastronomici:** con primi piatti con sughi di carne, ravioli di carne al ragù, bollito misto, selvaggina delicata, carni rosse arrostiti e carni alla brace.