



# Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC 2018

Itália

## Sobre o vinho

Com uma bela cor rubi brilhante, esse Valpolicella se destaca imediatamente pelo seu terroir vulcânico no nariz, com intensas e elegantes notas minerais, notas defumadas e balsâmicas, numa base de frutas negras ricas. No paladar, o mais marcante é o equilíbrio entre taninos, álcool e a acidez! Que elegância! O conjunto parece dançar na boca entre a fluidez e, ao mesmo tempo, a riqueza que tocam juntos até um final longo e enfeitado!

## Harmonização

Carnes vermelha grelhadas ou cozidas, carne assada, massa com trufas negras.

**Temperatura de Serviço**

Entre 16 e 18°C.

**Tempo de Decantação**

Entre 30 minutos e 1 hora.

**Tempo de Guarda**

Entre 07 e 12 anos.



Vinícola

Domini Veneti Cantina Negrar



Região

Valpolicella Ripasso DOC - Vêneto



Uvas

70% Corvina, 15% Corvinone e 15% Rondinella.



Vinhedo

São dois vinhedos orgânicos certificados na área de Valpolicella Clássica. O primeiro localizado no vale do Negrar, está a uma altitude média de 250 metros acima do nível do mar. O segundo localizado em Mazzurega (Fumane), está a uma altitude de 450 metros acima do nível do mar. Os dois vinhedos tem o sistema de condução feito através do método Pégola Veronese. Solos barro-argilosos e calcários. As videiras com idade entre 3 a 40 anos. Colheita manual.



Vinificação

As uvas desengaçadas e suavemente são esmagadas pelo sistema pneumático. A Fermentação com temperatura controlada entre 25 e 28°C. A maceração ocorre por 10 dias utilizando a técnica de 'punching' 3 vezes ao dia. O vinho é armazenado em cubas de aço inox até Fevereiro. A segunda fermentação ocorre com as peles do Amarone durante 15 dias a uma temperatura controlada de 15°C utilizando a técnica de 'punching down' diariamente. Fermentação maloláctica completa.



Teor Alcoólico

13.5% vol.



Conteúdo

750 ml.



Safrá

2018



Amadurecimento

Amadurecimento em carvalho e depois em garrafa.