



ACQUISTATO IL

Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC 2019

2019



Svinando

Struttura, complessità e intensità aromatica

Oggi ci troviamo nel cuore della Valpolicella veronese, dove uve pregiate e terreni vocati danno vita a un mix perfetto. E' qui che nasce il Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC di Marchesi Fumanelli. Protagonisti di questo vino sono tre vitigni autoctoni: Corvina, Corvinone e Rondinella. La Corvina, con il suo 40%, apporta struttura e corpo al vino, donandogli anche note speziate e di cuoio. Il Corvinone, sempre al 40%, contribuisce con la sua intensità aromatica, arricchendo il bouquet di sentori di frutta scura e sottobosco. La Rondinella, infine, con il suo 20%, dona al vino morbidezza ed equilibrio, smussando la componente tannica e regalandogli una piacevole freschezza. Le uve provengono da vigneti situati a San Pietro in Cariano, nella zona collinare della Valpolicella Classica. Raccolte manualmente a fine settembre o inizio ottobre, le uve vengono diraspate e sottoposte a una pigiatura soffice. La fermentazione e la macerazione avvengono in acciaio per circa 8-10 giorni, a temperatura controllata. Segue un periodo di riposo fino a gennaio o febbraio, durante il quale il vino affina le sue caratteristiche. La vera peculiarità del Ripasso, però, risiede nella rifermentazione sulle vinacce dell'Amarone appena svinato. Questo processo conferisce al vino maggiore struttura, complessità e un'intensità aromatica inconfondibile. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei. Al naso, rivela un bouquet elegante e armonioso, dove spiccano intense note di frutta rossa matura, come ciliegia e marasca, unite a sentori di sottobosco, spezie dolci e cenni di cuoio. A completare il quadro, delicate sfumature di vaniglia e tostato, derivanti dal breve affinamento in legno. In bocca, il vino conquista con la sua struttura robusta ed equilibrata. I tannini, seppur presenti, sono ben integrati e donano al sorso una piacevole astringenza. La componente alcolica, sostenuta da un'acidità vivace, regala un finale lungo e persistente, che ripropone le note fruttate e speziate percepite al naso. Da accostare a secondi piatti di carne rossa, arrosti, brasati e selvaggina. Perfetto anche con formaggi stagionati e primi piatti saporiti a base di carne o funghi.

Marchesi Fumanelli si trova nel cuore della Valpolicella Classica, dove la storia si intreccia con un paesaggio incantevole. Una realtà vinicola che dal 1470 porta avanti la tradizione vitivinicola della regione con passione e dedizione. I vigneti aziendali si trovano nella zona storica della Denominazione. Una zona protetta dalle montagne e il cui clima è mitigato dalla presenza del Lago di Garda. Un'area particolarmente favorevole per la coltivazione della vite. La Tenuta di Squarano, sede storica dell'azienda, custodisce secoli di storia. Tra le sue antiche mura si trovano iscrizioni e reperti archeologici che testimoniano un passato glorioso. La villa, circondata da cipressi e ciliegi, ospita anche le antiche barricate in tufo del '400, dove i vini riposano e affinano il loro carattere. Nonostante il profondo rispetto per la tradizione, Marchesi Fumanelli abbraccia anche le più moderne tecnologie in cantina. La vinificazione avviene con metodi innovativi, garantendo la massima qualità e valorizzando al meglio le caratteristiche uniche di ogni uva.

La Vigna

Terreno	argilloso
Esposizione	sud est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Rosso fermo DOC
Provenienza	Veneto
Uve	Corvina 40%, Corvinone 40%, Rondinella 20%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Fermentazione e macerazione dell'uva fresca in Ottobre per 8-10 giorni circa e successiva svinatura. Il vino rimane fino a Gennaio/Febrero in vasche di acciaio. Successivamente viene fatto rifermentare sulle vinacce dell'Amarone appena svinato, per acquisire più corpo e complessità.

Sensazioni Colore rosso rubino dai riflessi violacei.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.