

Capitel San Rocco

Valpolicella Ripasso DOC Superiore

È un vino rosso ottenuto attraverso un'antichissima pratica enologica detta ripasso. Questa consiste nell'immettere una parte di Valpolicella, prodotto nell'autunno precedente, sulle vinacce di Amarone, dopo che quest'ultimo è stato travasato in marzo. Le uve utilizzate per produrre questo vino provengono da vigneti ubicati sulle colline moreniche della Valpolicella.



Note viticole

Suolo: argilloso rosso e calcareo di origine morenica.
Densità di impianto: 5500 piante/ettaro.
Età del vigneto: 20 anni (età media).
Allevamento vite: Guyot.
Potatura: 12 gemme/pianta.
Produzione: 9000 kg/ettaro.
Varietà uve: 30% Corvina, 30% Corvinone, 30% Rondinella, 10% altre varietà locali.

Tecnica di produzione

Vendemmia: fine settembre, inizio ottobre.
Diraspapigiatura
Fermentazione alcolica e macerazione: 15 giorni/temperatura 28° C.
Fermentazione malolattica
Chiarificazione spontanea: fino a marzo.
Fermentazione lenta su vinacce di amarone e di recioto: 8/10 giorni/temperatura 18° C.
Affinamento in botti di rovere di Slavonia: 1/2 anni.
Imbottigliamento e affinamento in bottiglia: 6 mesi.

Descrizione del vino

Colore: rosso rubino. Limpido e trasparente.
Olfatto: ampio e complesso: le note di ciliegia, lampone e ribes rosso donano al vino una nota di freschezza.
Gusto: al palato il vino è fruttato, ben equilibrato e strutturato. Alcol e acidità sono in buona armonia; il vino è caldo e rotondo. Il retrogusto conferma le sensazioni dell'esame olfattivo. È un vino lungo e persistente.
Durata nel tempo: adatto all'invecchiamento (12/15 anni).
Abbinamenti: carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati.
Servire a: 16-18° C.

Dati chimici

| | |
|----------------------------------|------|
| Alcol (% in vol.): | 14 |
| Zuccheri (g/l): | 2,9 |
| Acidità totale (g/l): | 6,4 |
| Estratto netto (g/l): | 35 |
| Polifenoli totali (mg/l): | 2100 |

Formati: 750 ml, 375 ml, 1500 ml, 3000 ml