

RIPASSO CLASSICO TENUTE SALVATERRA

Denominazione: **Valpolicella Classico ripasso della Valpolicella DOC**
Annata: **2013**
Vitigni: **Corvina 65%, Corvinone 10%, Rondinella 20%, altre varietà del territorio 5%**

IL TERRITORIO:

Collocazione Geografica: **Tenuta di Prun**

Altezza: **550 metri slm**

Esposizione: **sud est**

Tipologia di terreno: **marna tipica della Pietra di Prun coperta da uno strato di terra ricca di humus**

Sistema di allevamento vigneto: **guyot**

Anno di impianto delle viti: **2003/2004**

Densità di impianto: **5.400 viti ad ettaro**

Conduzione dei vigneti: **con agricoltura sostenibile e grande attenzione ai cicli naturali**

VINIFICAZIONE ED INVECCHIAMENTO:

Vendemmia: **metà ottobre con raccolta manuale delle uve**

Appassimento: **le uve non vengono appassite ma vinificate fresche**

Vinificazione: **pigiatura soffice dell'uva diraspata nei mesi di gennaio e febbraio**

Fermentazione: **a temperatura controllata a 18/20° e rifermentazione sulle vinacce dell'Amarone a 18/20°**

Durata fermentazione: **circa 30 giorni**

Affinamento:

- **80% in legno per 6 mesi di cui:**
2/3 in barriques americane e francesi di cui metà di 2° e 3° passaggio
- **1/3 in botti grandi**
- **20% in acciaio**

CARATTERISTICHE DELL'ANNATA:



DATI ANALITICI:

- **Gradazione 14°**
- **Zuccheri Residui 4 gr/lit**
- **Estratto secco 34 gr/lit**

NOTE DEGUSTATIVE:

Il Ripasso Classico 2013 è un vino elegante e raffinato, di un bel rosso rubino. Speziato, con sentori di ciliegia evoluta e note di frutta di bosco ha grande personalità e complessità.

In bocca è ricco e profondo, elegante e raffinato, ancora giovane ma già molto armonico, con le tipiche note di ciliegia e ribes che ben si fondono con la complessità del vino.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Un vino elegante richiede piatti saporiti quindi selvaggina e carni rosse in generale, formaggi stagionati. Adatto anche ad un consumo fuori dai pasti, come vino da meditazione.