

# VALPOLICELLA Superiore Ripasso

Acini Ameni

## VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO D.O.C. "ACINI AMENI»

### TERRITORIO

Località Valpantena  
 Denominazione Denominazione di Origine Controllata  
 Vigneto Altarol  
 Uve Corvina, Rondinella, Molinara, Oseleta, Corvinone e Croatina  
 Zona di origine Vigneti di proprietà provenienti dalla Valpantena tra le frazioni di Poiano e Quinto in località Figaretto  
 Caratteristica dei vigneti Situati in posizione collinare con esposizione a Sud, terreno argilloso, fortemente calcareo. Gli impianti sono a Gujot con una densità di 4000 ceppi per ettaro

### VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

Vendemmia Effettuata a mano in piccole casse nella terza decade di Settembre  
 Vinificazione L'uva pigiata scende per gravità in piccoli tini di acciaio inox da 50 ettolitri.

Si effettuano rimontaggi giornalieri e delestage durante tutta la durata della fermentazione. Temperatura controllata a 28°C.

### NOTE DEGUSTATIVE

Maturazione L'apice dell'affinamento si raggiunge dopo un anno circa dalla vendemmia  
 Caratteristiche organolettiche Colore rosso rubino scuro con riflessi violacei. Profumo di ciliegia, di prugna, di mora e di viola molto intensa; caratteristica naturale della Valpantena. Il sapore è asciutto e persistente  
 Abbinamenti Ideale accostamento con piatti di pasta, carni rosse, formaggi freschi o di media stagionatura  
 Alcool 13% Vol.  
 Temperatura di servizio 16-18°C

## VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO D.O.C. "ACINI AMENI"

### TERRITORY

Location Valpantena  
 Denomination Denominazione di Origine Controllata  
 Vineyard Altarol  
 GRAPES: Corvina, Corvinone, Rondinella  
 AREA OF ORIGIN: Production area Own vineyards in Valpantena between Poiano and Quinto in vicinity Figaretto  
 Vineyards They are located on a hills area with south exposure. Soils are clayey and strongly calcareous. Gujot training system with 4000 vines per hectare  
 HARVEST: Takes place at the end of September, early October. Grapes are hand picked and put into small crates  
 VINIFICATION: Grapes are pressed and by gravity they drop in small fermentation tanks (50 HI). Daily pumping over and delestage are carried over throughout the duration of fermentation. Ripasso is the result of a second fermentation on Amarone pomace that takes place in February of the year following the harvest. As a result of this second fermentation the wine acquires body, structure, alcohol and aromas.  
 AGEING: Ripasso ages in selected oak of different sizes, mostly barriques and larger casks. It then refines in bottle.

TASTING NOTES: Intense ruby red color with wide bouquet of ripe red fruit and hints of spices, reminiscent of tobacco and black pepper

PAIRING: It goes well with hearty main course dishes, roasted meat, rabbit, grilled red meats and medium aging cheeses.

ALCOHOL: 14,5 % by Vol

SERVING TEMPERATURE: 16-18° C

## VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO D.O.C. "ACINI AMENI"

Trauben: dieser Valpolicella wird aus 50% Corvina-, 20% Corvinone-, 20% Rondinella-, 5% Molinara-, 3% Croatina- und 2% Oseleta-Trauben gewonnen, die aus den eigenen Weinbergen im Valpantena-Tal stammen.

Bodenbeschaffenheit: lehmartiger und kalkartiger Boden

Hektarertrag: 90 DZ Trauben pro Hektar

Weinstöcke: 4.500 bis 5.000 Weinstöcke pro Hektar

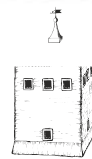
Die Weinbereitung: nach der Vinifikation wird der Jungwein nach dem "Ripasso-System" etwa 10 Tage lang auf den Tretern des Amarone gelagert und danach zur 18-monatigen Reifung in Holzfässer aus französischer Eiche umgefüllt.

Die Lagerung: nach der Abfüllung verfeinert er sich monatelang in der Flasche, bevor er auf den Markt kommt.

Die Weincharakteristiken: seine Farbe ist rubinrot. Obwohl dieser Ripasso ein gut strukturierter Wein ist, verliert er im Bukett nicht seine Frucht und Frische. Im Geschmack ist er trocken, würzig und sehr gut ausgewogen. Er erinnert an Sauerkirschen und Waldfrüchte.

Serviervorschläge: er paßt gut zu rotem Fleisch und mittelreifen Käsesorten.

Serviertemperatur: 17° - 18° C



corte  
Figaretto

Vigneti e Cantina

**Corte Figaretto** Via Clocego 48a Verona  
 tel. +39 045 8700753 fax +39 045 8700753  
 www.cortefigaretto.it cortefigaretto@cortefigaretto.it