

CECILIA BERETTA

VALPOLICELLA RIPASSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
SUPERIORE

TERROIR

Argilloso, calcareo.

VINIFICAZIONE

Le migliori uve vengono selezionate e raccolte con cura. Dopo pigiatura e diraspatura, segue la macerazione sulle bucce per 15 giorni, con rimontaggi e controllo della temperatura di fermentazione a 24-25 °C. Il prodotto rimane in serbatoi di acciaio fino a febbraio per poi essere ripassato sulla vinaccia esaurita dell'Amarone. Qui si ha una rifermentazione che aumenta la struttura e il profumo del vino. Dopo la svinatura e la pulizia, il prodotto viene trasferito in barriques di varie capacità. Dopo 12 mesi, viene assemblato e messo in bottiglia ad affinare per altri 6 mesi.

NOTE DELL'ENOLOGO

Di colore rosso intenso, presenta un naso ampio con aromi decisi di marasca, mirtillo e ribes cui seguono note di liquirizia e sentori tostati. Ricco, caldo e morbido al palato, con tannini "cioccolatosi", ben equilibrato e persistente.

ABBINAMENTI

Indicato per primi piatti saporiti tipici della regione Veneto, come il risotto al radicchio, carni rosse e formaggi stagionati. Servire a 16-18 °C.

CECILIA BERETTA

Attraverso Cecilia Beretta, la famiglia Pasqua punta alla riscoperta della forza e personalità dei vini tradizionali della Valpolicella e del Soave, frutto prezioso di una storia e di una cultura uniche e originali.



Provenienza
Valpantena

Gradazione Alcolica
13,5 %

Uve/Blend
Corvina 60%
Rondinella 20%
Corvinone 10%
Negrara 10%

PH
3,30
Acidità totale
5,80 g/l

Affinamento
12 mesi in barrique

Zucchero residuo
8,90 g/l