

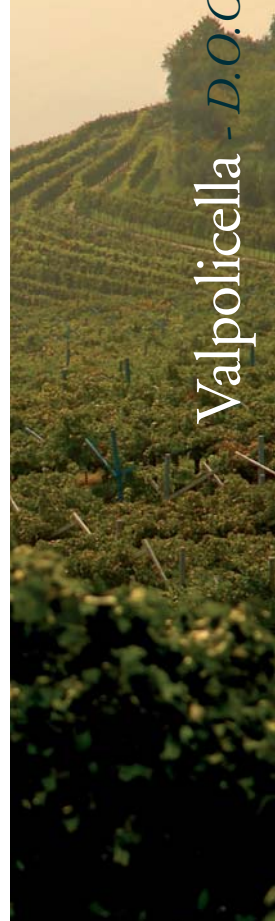
Valpolicella - D.O.C. - Ripasso



Egle

ALBINO
ARMANI
VITICOLTORI DAL 1607

Valpolicella - D.O.C. - Ripasso





Valpolicella - D.O.C. - Ripasso

Nella versione “Ripasso”, cioè ripassato sulle vinacce del nostro Amarone appena svinato, il Valpolicella si arricchisce di struttura e concentrazione, che ne consentono l’abbinamento a piatti di carne e formaggi più impegnativi.

Profilo sensoriale: Colore rosso rubino intenso, profumo elegante di ciliegie mature, more e spezie (lo zenzero in particolare). Gusto persistente e caldo, ma dotato al contempo di qualche nota amarognola e di una lieve sapidità.

Abbinamenti consigliati: Vino di grande struttura, si accompagna con primi piatti saporiti, bolliti, carni rosse e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18 - 20° C.

Zona di produzione: Marano di Valpolicella, nell’alta collina della valle di Marano, a 360 mt s.l.m.

Vitigno: Vecchie viti di corvina, corvinone e rondinella.

Composizione del suolo: D’alta collina, compatto su fondo basaltico, frammisto a frane e calcari e dal caratteristico colore bruno-rosso. Buon contenuto in potassio e fosforo.

Vigneto - sistema di allevamento e principali interventi colturali: Vecchie pergole su terrazzamenti realizzati con muri a secco.

Vendemmia: Manuale, ai primi di ottobre.

Vinificazione: Sulle vinacce fresche di svinatura dell’Amarone, ancora generose in struttura e aromi, andiamo a travasare il vino base di Valpolicella dell’annata, poi alcune follature e qualche “delestage” per accompagnarlo all’esaurimento degli zuccheri residui e arricchirlo in volume e dolcezza tannica. L’affinamento avviene in botti di rovere per nove mesi.

Conservazione: A bottiglia in piedi quando se ne prevede il consumo entro tempi brevi.

Contrariamente si consiglia di mantenere la bottiglia coricata, a temperatura il più possibile vicina ai 16 - 18° C ed al buio.

Bottiglia e contenuto: Bordolese da 0,75 lt.

Confezionamento: Scatola contenente 6 bottiglie (12 per il mercato U.S.A.).

In the “Ripasso” version, which is done by placing the Valpolicella on the pomace of our Amarone which has just been drawn off, the wine increases its structure and concentration and allows the combination with more structured meat and cheese courses.

***Sensory profile:** Intense ruby red in colour, an elegant bouquet of matured cherry, blackberry and spices (ginger in particular). A persistent and warm taste, with a light and pleasant savoury note.*

***Food pairings:** A structured wine that perfectly accompanies tasty first courses, roasted or boiled red meats and aged cheeses.*

***Service temperature:** 18 - 20° C.*

***Production zone:** In the high hills of the Marano valley in Valpolicella (Vr), at 360 meters above sea level.*

***Grape varieties:** Old vines of Corvina, Corvinone and Rondinella*

***Soil composition:** High hillside soil, compact on a basaltic base, limestone and landslide mixes, that has the characteristic brown red colour. High content of potassium and phosphorus.*

***Vineyard - Growing systems and principal training forms:** Old “pergole” on walled stone terracing.*

***Harvest:** Manual, in early October.*

***Vinification:** Valpolicella is decanted on to the fresh pomace of our Amarone which is still generous in structure and aroma. Then treading without reassembly and some ‘delestage’, is done until the complete depletion of the sugar content, making it rich in volume and sweet tannins. The refining occurs in oak barrels over a nine month period.*

***Storage:** In standing bottles when consumption is expected within a short time. Otherwise it is suggested to lay the bottle down at a temperature as close as possible to 16 -18° C in the dark.*

***Bottle and content:** Bordolese of 0,75 lt.*

***Packaging:** Box containing 6 bottles (12 for the market in the U.S.A.).*

ALBINO
ARMANI
VITICOLTORI DAL 1607

Valpolicella - D.O.C. - Ripasso

