



BERTANI®

VITIVINICOLTORI DAL 1857

Ripasso Bertani

Valpolicella Ripasso

Denominazione di Origine Controllata

Il Ripasso rappresenta il vino della tradizione contadina veronese ed è ottenuto attraverso una antichissima pratica enologica detta appunto "ripasso". Questa tecnica prevede di re-introdurre il giovane Valpolicella sulle bucce di fine fermentazione del Recioto. Il vino diventa caldo e maturo. Nel Ripasso si incontrano le caratteristiche del Valpolicella legate alla freschezza e alla bevibilità, ma anche le più ricche e concentrate emozioni di cioccolato e amarena riconducibili alle uve appassite.

Vitigni e impianti: Corvina Veronese 85%, Merlot 10% e Rondinella 5%.

Le viti sono allevate a spalliera con metodo di potatura a Guyot, densità di impianto 5.000 ceppi/ha.

Zona di produzione: Colline della Valpantena e della Valpolicella Classica. I terreni sono in prevalenza di natura marno-calcareo e una parte vulcanica, ricchi in ferro.

Vinificazione: Prima fermentazione: la vendemmia viene effettuata a fine settembre con raccolta manuale. La fermentazione avviene in speciali serbatoi di acciaio, larghi e bassi, particolarmente adatti ad aumentare il contatto tra bucce e mosto, ad una temperatura controllata compresa tra i 20 e i 22°C e dura circa due settimane.

Seconda fermentazione «RIPASSO»: Avviene nel mese di marzo sopra le bucce dell'Amarone che, avendo ancora un buon contenuto di lieviti attivi, permettono una seconda fermentazione del vino.

Maturazione: Affina in botticella Veronese – Bertani da 750 litri, di rovere francese, per 9 mesi.

Note organolettiche: Colore rosso porpora intenso con riflessi violacei. Al naso colpisce il profumo intenso e pulito di frutta rossa matura e le note di frutta scura, come la mora di rovo, ribes nero e la ciliegia matura.

Rosso vellutato ed armonioso, pieno e rotondo pur mantenendo un nervo vivace ed intenso, con un retrogusto sapido.

Abbinamenti gastronomici: Questo consistente Ripasso può essere facilmente abbinato a diversi piatti della cucina italiana: primi piatti saporiti come risotto ai funghi porcini, pasta all'amatriciana e alla carbonara; carni grigliate e arrosti. Si accompagna bene anche con formaggi di media stagionatura.

