AZIENDA VINICOLA
Montindon



Valpolicella Ripasso DOC

Pregiato vino rosso da invecchiamento di colore rosso rubino carico, prodotto con uve raccolte nella zona collinare della Valpolicella e successivamente “ripassato”, cioè rifermentato, sulle vinacce di Recioto ed Amarone. Gli spiccati profumi di prugna e marasca cotte emergono dalla complessità e sono il primo piacevole impatto, cui segue la percezione della perfetta armonia del corpo, pieno e robusto.

UVAGGIO
Corvina, Rondinella, vecchi vitigni autoctoni e altre varietà raccomandate a completare.

IL VIGNETO: collocazione geografica e caratteristiche
I vigneti sono situati tutti in collina a nord di Verona. L’età media di 28 anni, varia dai 10 ai 40, con vitigni autoctoni di anche oltre 50. I terreni sono rossi e bruni su marne di età cretacea e terreni compatti rossi su calcari eocenici.

LA VENDEMMIA: tempi e modi
Fra metà e fine settembre, con raccolta manuale.

LA VINIFICAZIONE
Le uve, al loro arrivo in cantina, vengono diraspate e pigiate. Il mosto e le vinacce si fanno fermentare in appositi serbatoi termocontrollati con dispositivo di rottura soffice del cappello, fino a completa estrazione di colore e profumi nel solo mosto fiore senza pressatura. Il Valpolicella così ottenuto a fine inverno viene, cioè lo si fa rifermentare sulle vinacce di Recioto e Amarone classici. In questo modo il vino assume maggiore corpo e intensità alla degustazione. Ad inizio primavera, dopo travaso, il vino si lascia elevare in legno grande. Seguono imbottigliamento e affinamento in bottiglia.

RIPASSO&CUCINA
Vino indicato per accompagnare piatti a base di carni rosse, selvaggina, arrosti e intingoli. Servire a 18-20 °C, in ampi bicchieri di cristallo.