

Antolini
Pier Paolo e Stefano

Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore



Uvaggio: Corvina, Corvinone e Rondinella.

Vigneti di provenienza

- localizzazione: Valpolicella Classica, comuni di Marano di Valpolicella, San Pietro in Cariano e Negrar.
- altitudine: da 150 a 350 m s.l.m.
- tipo di terreno: argilloso, tufaceo e calcareo.
- allevamento delle vigne: pergola doppia veronese e guyot.
- anno di impianto delle vigne: dal 1970 al 2010.
- pratiche colturali: inerbimento totale, sia tra le file sia sul filare, con sfalcio meccanico sulla fila; nessuna irrigazione; nessun concime chimico; lotta alla Tignola mediante uso di feromoni con la confusione sessuale senza uso di insetticidi chimici.

Vendemmia

- periodo: Ottobre.
- modalità: esclusivamente manuale con selezione dei grappoli.

Produzione

- vinificazione: pigiatura delle uve fresche con diraspa-pigiatrice; fermentazione per 7 giorni in fermentini d'acciaio con temperatura controllata e sistema di rottura del cappello automatico esclusivamente con lieviti indigeni; in Febbraio rifermentazione del vino dell'annata per 5/7 giorni sulle vinacce delle uve appassite di Amarone e Recioto.
- affinamento: maturazione in legno (essenzialmente rovere e in piccola parte ciliegio) per 12 mesi; maturazione in bottiglia per 3/6 mesi.

Dati produttivi

- produzione annua: 18000/20000 bottiglie.
- bottiglia: Borgognotta da 750 ml.
- tappo: sughero naturale.

Note organolettiche

- colore: rosso rubino, limpido e vivace.
- profumo: intenso e complesso, con un inizio olfattivo di piccoli frutti rossi, tra cui spiccano lampone, ciliegia, marasca, che si evolve in note speziate, dolci di vaniglia e intense di chiodi di garofano.
- sapore: fresco, con una buona sapidità e un bel tannino che avvolge il palato con morbidezza e calore; bella prestanza in bocca e un piacevole finale asciutto.

Suggerimenti di consumo

- temperatura di servizio: 18° C.
- abbinamenti gastronomici: primi piatti con condimenti corposi, carni rosse e a formaggi non troppo stagionati; da provare con la lasagna alla bolognese.

Antolini Pier Paolo e Stefano Società Agricola

via Prognol, 22 - 37020 Marano di V.IIa - Verona - tel/fax +39045 7755351 - Pier Paolo cell. +39333 6546187