

Antolini
Valpolicella



Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella.

Grape: Corvina, Corvinone and 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.

Origin of vineyards

- location: Valpolicella Classica, the towns of Marano di Valpolicella, San Pietro in Cariano and Negrar.
- altitude: from 150 to 350 metres above sea level.
- soil type: clay soil, tuffaceous and limey.
- vine growing method: double Veronese pergola and Guyot.
- date of vine planting: from 1970 to 2010.
- cultivation: vineyards are naturally and completely grassed over, mechanical mowing among the vines, no irrigation, no chemical fertilizers, pesticide free pheromones and sexual confusion to combat the Tignola (leaf boring) moth.

Vendemmia

- periodo: Ottobre.
- modalità: esclusivamente selezione manuale.

Grape harvest

- period: October.
- method: exclusively manual.

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: in legno (essenzialmente rovere e in piccola parte ciliegio) per 12 mesi; maturazione in bottiglia per 3/6 mesi.

Production

- winemaking method: fresh grapes are pressed in a de-stemming winepress followed by a 7-day fermentation in steel containers at an automatically controlled temperature and with indigenous yeasts. In February, that year's wine is fermented a second time with the marcs (leftover skins etc) of the dried Amarone and Recioto grapes, for 5/7 days.
- aging: the wine is put to age in oak barrels and for a short time in cherry wood barrels for 12 months. Then it is put to age in bottles for a further 3/6 months.

Dati produttivi

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

Technical data

- annual production: 18000/20000 bottles.
- bottle: 750 ml Burgundy bottle.
- cork: natural cork.

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.

Organoleptic notes

- colour: vibrant, ruby red.
- bouquet: a complex aroma of red fruits, such as raspberry, cherry and morello cherry evolves into a spicier bouquet of vanilla and cloves.
- flavour: a crisp, tannin flavour coats the palate in a gentle warmth leaving a pleasant, dry after taste.

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.

Serving suggestions

- serve at: 18° C.
- ideal with: rich first courses, red meats and slightly mature cheese. Perfect with lasagna.

Premi

- annata 2012: **Vino Slow** per SLOW WINE 2015.

Awards

- vintage 2012: **Slow Wine 2015**.

Antolini Pier Paolo e Stefano Società Agricola

via Prognol, 22 - 37020 Marano di V.IIa - Verona - tel/fax +39 045 7755351 - Pier Paolo cell. +39 333 6546187- antolinivini.it