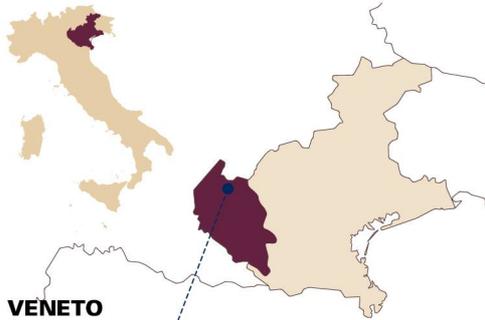


VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE

PEDEMONTE VALPOLICELLA (VR) / VENETO



VENETO
PEDEMONTE /
VALPOLICELLA
45° 30' 21.59" N
10° 55' 18.37" E

Famiglia storica della Valpolicella, l'azienda Speri è una grandissima e fedele interprete di uno dei più prestigiosi vini: l'Amarone. Per la sua continuità e per il suo forte radicamento al territorio ha dato un forte contributo alla storia agricola della Valpolicella diventando un autorevole punto di riferimento dell'enologia italiana. In conversione da agricoltura tradizionale ad agricoltura biologica. Certificazione prevista per il 2014.



ANNO DI FONDAZIONE
1874



ESTENSIONE TERRITORIO
60 Ha



ENOLOGO
ALBERTO SPERI



BOTTIGLIE IN UN ANNO
350.000



VITIGNI
CORVINA - RONDINELLA -
MOLINARA - ALTRI AUTOCTONI



VITICOLTURA
BIOLOGICA



TIPOLOGIA

Vino rosso - DOC



ZONA DI PRODUZIONE

Di proprietà dell'azienda Speri, dislocati in Valpolicella Classica tra i 120 e i 350 m./s.l.m. e precisamente nei comuni di San Pietro in Cariano, Fumane e Negrar.



VITIGNO

Corvina Veronese 70%, Rondinella 20%, Molinara e altre varietà autoctone 10%.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la raccolta manuale, immediata pigiatura delle uve e successiva macerazione a temperatura controllata. Ai primi di marzo il Valpolicella Classico viene ripassato sulle vinacce dell'Amarone una sola volta. 12 mesi in botte di rovere di Slavonia da 20 hl. Affinamento in bottiglia di 6 mesi.



COLORE

Rosso intenso.



PROFUMO

Sentori di frutta rossa, spezie e cacao.



SAPORE

In bocca è caldo e morbido, ben bilanciato da un tannino rotondo.



ABBINAMENTI

Vino molto versatile, ideale con piatti a base di carne e formaggi.

