



SANTA SOFIA
I CLASSICI VINI VERONESI DAL 1811

VALPOLICELLA RIPASSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
SUPERIORE

Zona di produzione

Vigneti di collina con terreni di medio impasto tendenti al calcareo, situati tra i comuni di Marano di Valpolicella, Fumane, San Pietro in Cariano.

Varietà delle uve

Corvina e Corvinone (70%), Rondinella (30%).

Resa

Ogni 100 chili di uva si producono circa 70 litri di vino.

Vinificazione

Diraspatura e pigiatura soffice delle uve.

Macerazione: circa 10 giorni in acciaio inox.

Tecnica del Ripasso: 3 giorni di macerazione-rifermentazione del vino Valpolicella sulle vinacce di Amarone e Recioto.

Affinamento

9 mesi in botti grandi da 50hl di rovere di Slavonia.

Circa 6 mesi in bottiglia.

Dati analitici

Alcool 14% Vol.

Acidità totale 5,5-6 g/l

Zucchero residuo: 4 g/l

Descrizione organolettica

Di un bel rubino rosso, limpido e assai brillante, con unghia rubino-granata di ottima tenuta, ha naso deciso, con ricordi di amarene sotto spirito, prugne secche, *pot pourri* di fiori secchi, sottobosco, chiodi di garofano, rovere pregiato, cannella e radice di liquirizia: un profilo olfattivo ampio, avvolgente e aristocratico. In bocca mostra concentrazione, una *texture* tannica setosa e vellutata, un'acidità molto dinamica e un calibrato calore alcolico; di notevole intensità gustativa, chiude lungo e pulito.

Servizio

14-16° C.

Abbinamenti gastronomici

Versatile negli abbinamenti, accompagna pasta con sughi di carne, formaggi semi stagionati e salumi. Colto a un buon grado di evoluzione, sa dare il massimo in abbinamento a pollame nobile come cappone e faraona, arrostiti di vitello, costine di maiale con crauti e cotoletta alla milanese.

Longevità

6-8 anni.

