



SANTA SOFIA

VALPOLICELLA DAL 1811

VALPOLICELLA RIPASSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
SUPERIORE

Zone de production

De vignobles des collines avec des sols tendant à calcaire, situés entre les villes de Marano di Valpolicella, Fumane, San Pietro à Cariano.

Variété des cépages

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

Récolte

Tous les 100 kg de raisin, 70 litres de moût de première goutte.

Vinification

Pressurage doux et égrappage des raisins.
Macération: presque 10 jours en acier inoxydable.
Méthode Ripasso: 3 jours de macération-fermentation du vin Valpolicella sur des marcs d' Amarone et Recioto.

Affinage

9 mois en fûts de chêne de Slavonie de 50hl.
Presque 6 mois.

Analyse du vin

Alcool 14% Vol.
Acidité totale 5,5-6 g/l
Sucre résiduel: 4 g/l

Description organoleptique

Rubis rouge, limpide et très brillant, avec un ongle grenat-rubis, une excellente expression, un nez fort, avec des saveurs de grillottes, pruneaux, pots de fleurs séchées, sous-bois, clous de girofle, chêne fin, cannelle et racine de réglisse: un profil olfactif ample, enveloppant et aristocratique. En bouche, une concentration, une texture tannique soyeuse et veloutée, une acidité très dynamique et une chaleur alcoolique calibrée; d'une intensité considérable de goût, finale longue et propre.

Température de service

14-16° C.

Accompagnements gastronomiques

Polyvalent, il peut être apparié avec les pâtes aux ragout, les fromages semi-affinés et les charcuteries. Avec un bon degré d'évolution, il sait donner le meilleur de lui-même en combinaison avec des volailles nobles telles que le chapon et la pintade, les rôtis de veau, les côtes de porc à la choucroute et la côtelette milanaise.

Longévité

6-8 ans.

