

VALPOLICELLA RIPASSO DOC VINO ROSSO

Tipologia: Vino rosso

Denominazione: Valpolicella Ripasso DOC

Vitigno: Corvina, Corvinone e Rondinella

Provenienza: Veneto

Gradazione: 14,5%

Formato: 75 cl

Vendemmia: Manuale

Affinamento: In botti di rovere per almeno 16-24 mesi

Valpolicella Ripasso è un'opzione eccellente per chi cerca un prodotto Italiano, Biologico, Vegano e Sostenibile.

Produttore: Fasoli Gino è pioniere dell'agricoltura biologica dal 1984. Utilizza pratiche agricole rigenerative in favore della biodiversità per un ecosistema resiliente. Nel 2006 ha introdotto il metodo biodinamico, un sistema di produzione che rispetta i cicli naturali dell'ambiente. La scelta di rappresentare in etichetta un'oca in giacca e cravatta per simboleggiare l'evoluzione del vino biologico della cantina, che ha raggiunto raffinatezza ed eleganza.

Processo produttivo: fine febbraio, il vino subisce una fermentazione a contatto con le vinacce dell'Amarone per circa 15 giorni, durante la quale vengono aggiunte uve appassite per arricchire il corpo e la complessità del vino. Dopo una selezione accurata, le uve vengono vinificate con metodi che rispettano l'integrità dell'ambiente.

Affinamento: dopo la fermentazione, il vino affina in botti di rovere per un periodo di 16-24 mesi. Successivamente, subisce un ulteriore affinamento in bottiglia per sei mesi.

Profilo sensoriale: si presenta con una complessità aromatica intensa, dove si possono percepire note di frutta rossa matura, spezie e un delicato sentore di legno, risultato del suo lungo affinamento.

Abbinamenti culinari: ideale per accompagnare piatti vegetali ricchi di sapore e struttura, come risotto al vino rosso e radicchio, lasagne al ragù vegetale, gnocchi ai funghi porcini e parmigiana di melanzane. Si sposa bene anche con formaggi vegetali stagionati.

Temperatura di servizio: ideale a 15-18°C.