

2019

# Mara

Valpolicella Ripasso  
Denominazione d'Origine  
Controllata Superiore



# CESARI

FINE WINES OF VERONA

“Mara” è un Valpolicella classico superiore di Ripasso. E' un vino di esperienza e tradizione. Non in tutti i vini si riescono a percepire così distintamente la storia, il territorio e la tecnica di produzione. È prodotto con un metodo così particolare che lo si può collocare tra i vini più curiosi ed interessanti. Questo vino guadagna maggiore struttura e carattere grazie all'antica e tradizionale tecnica del “Ripasso”, attraverso cui il Valpolicella resta a contatto per alcune settimane con le vinacce dell'Amarone della Valpolicella.

## Produzione

La tecnica del “Ripasso” viene utilizzata storicamente in Valpolicella e si riassume come pratica di passaggio di vini della stessa annata o di annate precedenti sulla vinaccia fermentata di uve appassite per produrre Amarone. Fondamentalmente ha lo scopo di rafforzare il Valpolicella, frutto di un uvaggio, costituito da circa il 70-75% di Corvina Veronese, il 20% di Rondinella e il 5% di Negrara/Rossignola, carpando quanto è rimasto in queste nobili vinacce. Questo processo ha una durata di 15/18 giorni, il vino Valpolicella così “ripassato” acquisisce colore, struttura, aromi, tannini e un tenore alcolico più elevato rispetto al vino originale. Dopo la definitiva svinatura di febbraio e marzo e l'avvenuta fermentazione malolattica, il vino viene avviato all'affinamento secondo la tradizione per acquisire più equilibrio e rotondità, mantenendo il suo originale aspetto fruttato. La maturazione è completata dal riposo in bottiglia.

## Descrizione organolettica

Al naso note di frutta a bacca rossa secca e speziata e ciliegie croccanti marcano la prima impressione di questo Ripasso fruttato e facile alla beva, dotato di un palato di medio corpo, che si chiude con un finale morbido e succoso.

## Abbinamenti e servizio

Si abbina alla perfezione con carni grigliate e stufati. Servire a temperatura di 18-20°C. Aprire almeno due ore prima del servizio.



### Dati analitici

Alcol: 13,50%  
Acidità totale: 5,60 g/l  
Acidità volatile: 0,45 g/l  
Estratto secco netto: 29,50 g/l  
Zuccheri riduttori: 6,00 g/l

### Seguici su



Cesari Vineyard



Gerardo Cesari



Gerardo Cesari S.p.A. S.U.

L'assunzione di bevande alcoliche è sconsigliata alle donne in stato di gravidanza, ai bambini, agli anziani ed ai malati. Può ridurre la capacità di condurre automezzi. Ne è vietata la vendita/somministrazione ai minorenni. Contiene Solfiti.