

2018

Ripasso BOSAN

Valpolicella Ripasso
Denominazione di Origine
Controllata Superiore



CESARI

FINE WINES OF VERONA

Zona di produzione: Marano.

Superficie vitata: 10 ettari.

Sesto di impianto: Pergola veronese.

Suolo: Depositi alluvionali di torrenti che scendono dalle pendici delle dorsali dei Monti Lessini. Tessitura media con componenti ghiaiose e abbondante scheletro calcareo che assicurano un buon drenaggio.

Uvaggio: 80% Corvina, 20% Rondinella.

Andamento climatico 2018

L'inizio della primavera ha registrato temperature abbastanza basse fino alla seconda settimana di marzo, con un successivo innalzamento sopra la media e intense precipitazioni. Durante giugno e luglio il clima è stato fresco e piovoso, mentre in agosto asciutto e con alte temperature. In settembre si sono verificate piogge abbondanti nella prima settimana poi il clima è ritornato ad essere asciutto.

Produzione

La tecnica del "Ripasso" viene utilizzata storicamente in Valpolicella, 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 e di irrobustire il Valpolicella, frutto di un uvaggio, costituito da circa il 80% di Corvina Veronese, il 20% di Rondinella, carpando quanto è rimasto nelle nobili vinacce dell'amarone Bosan. Questo processo ha una durata di circa 15 giorni, il vino Valpolicella così "ripassato" acquisisce colore, struttura, aromi, tannini e un tenore alcolico più elevato. Dopo la definitiva svinatura di marzo e l'avvenuta fermentazione malolattica, il vino viene avviato all'affinamento per circa 12 mesi in barriques di rovere francese, in secondo passaggio dopo l'invecchiamento dell'Amarone Riserva Bosan. La maturazione è completata da almeno 8 mesi di riposo in bottiglia.

Descrizione organolettica

Brillante dal colore intenso rosso rubino. Al bouquet si esprime in note di frutti rossi, ciliegia e spezie. Corpo pieno ed armonico, acidità integrata nel piacevole retrogusto vellutato con percezioni di cioccolato e caffè tostato.

Abbinamenti e servizio

Si abbina perfettamente con cacciagione, carne grigliata e stufata, risotti, primi piatti con sughi ricchi e saporiti, oltre che a formaggi molto stagionati. Ideale come vino da compagnia. Da servire alla temperatura di 18-20°C. Da stappare almeno due ore prima di servire.

Durata della conservazione in bottiglia: 10 anni.



Dati Analitici

Alcol: **14,00%**

Acidità totale: **5,40 g/l**

Acidità volatile: **0,60 g/l**

Estratto secco netto: **30,50 g/l**

Zuccheri riduttori: **4,00 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.