

# CESARI

## Valpolicella Ripasso Superiore DOC 2021



### Andamento climatico

Un autunno mite e piovoso cede il passo a un inverno con buona presenza di pioggia e neve. Seguono un febbraio e un marzo piuttosto caldi, e una primavera caratterizzata da piogge abbondanti e parentesi di grandine, con una gelata tardiva nei primi giorni di aprile che non riporta particolari danni. L'estate è calda e si conclude con una vendemmia tardiva di 15 giorni.

### Vinificazione e maturazione

Prodotto secondo la tecnica classica di Ripasso con vinificazione della durata di 15-18 giorni. L'affinamento si svolge in acciaio. Dopo la definitiva svinatura di febbraio e marzo, e il compimento della fermentazione malolattica, il vino viene avviato ad affinamento secondo tradizione per acquisire equilibrio e rotondità, mantenendo il suo originale carattere fruttato. La maturazione è completata dal riposo in bottiglia.

### Note degustative

L'esame olfattivo rivela immediatamente caratteristici sentori di frutta matura, confettura e ciliegia. L'incredibile persistenza presente al naso prosegue al palato, aprendosi in tutta la sua potenza con un corpo caldo ed elegante.



**Suolo:** terreno variegato



**Varietà:** 55% Corvina;  
20% Corvinone;  
20% Rondinella; 5% Molinara



**Periodo raccolta:** compreso  
tra il 20 settembre  
e il 10 ottobre



**Processo produttivo:**  
vinificazione ripasso 10 giorni;  
maturazione in acciaio 2.5 anni



**Temperatura di servizio  
suggerita:** 16-18°C

#### Dati analitici:

**Alcol:** 13,50%  
**Acidità totale:** 5,40 g/l  
**Acidità volatile:** 0,50 g/l  
**Estratto secco netto:** 29,90 g/l  
**Zuccheri riduttori:** 5,50 g/l

**Formati:** 0,75l