



Valpolicella Ripasso Superiore DOC Bosan 2019

Andamento climatico

Autunno e inverno miti: il primo con buona piovosità, il secondo con scarse precipitazioni. Febbraio manifesta temperature calde, che proseguono fino ad aprile, mentre maggio è piovoso e freddo, con neve ad alta quota. I rovesci, le temperature basse e l'umidità proseguono fino a giugno, garantendo importanti riserve idriche. L'estate è molto calda, con picchi di 42°C, senza precipitazioni fino alle manifestazioni temporalesche di agosto.

Vinificazione e maturazione

Il processo di ripasso dura circa 15 giorni, conferendo colore, struttura, profumi e tannini, alzando al contempo la gradazione alcolica rispetto al vino di origine. Dopo la svinatura finale nel mese di marzo e la fermentazione malolattica, il vino viene avviato all'affinamento per circa 12 mesi in botti di rovere francese. Segue l'assemblaggio in botti di rovere per ulteriori 6 mesi. L'affinamento si completa in bottiglia per altri 8 mesi.

Note degustative

Valpolicella Ripasso Superiore Bosan 2019 è rotondo, speziato, e delicato. L'esame visivo rivela un colore viola intenso. Al naso esprime tutta la sua complessità con note di frutti rossi e ciliegie speziate. Il corpo è pieno e armonico. Nel retrogusto si ritrovano una leggera acidità levigata da sentori di cacao e caffè tostato.



Suolo: terreno calcareo e vulcanico



Varietà: 40% Corvina;
40% Corvinone;
20% Rondinella



Periodo raccolta: prima decade di ottobre



Processo produttivo:
vinificazione ripasso 10 giorni;
acciaio 1 anno; barrique 18
mesi; acciaio 6 mesi; bottiglia
minimo 6 mesi



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

Dati analitici:

Alcol: 14,00%
Acidità totale: 5,50 g/l
Acidità volatile: 0,60 g/l
Estratto secco netto: 30,10 g/l
Zuccheri riduttori: 4,00 g/l

Formati: 0,75l