



## 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:** Corvina; Corvinone; Rondinella



**Periodo raccolta:** prima decade di ottobre



**Processo produttivo:**

- Vinificazione "Ripasso" (10 giorni),
- Acciaio (1 anno);
- Barrique (18 mesi);
- Acciaio (6 mesi)
- Bottiglia (6 mesi min.)

**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



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