

CESARI

Valpolicella Ripasso Superiore DOC 2022



Andamento climatico

L'autunno trascorre con clima mite e nevicate tra novembre e dicembre. Le temperature invernali toccano il picco più secco tra gennaio e febbraio. Nonostante le massime iniziali di 25°C, la primavera si assesta su temperature più fresche a causa di neve e pioggia ad alta quota. Segue un'estate calda e secca (massime 40°C). Le piogge della seconda metà di agosto accelerano il processo di maturazione delle uve.

Vinificazione e maturazione

Prodotto secondo la tecnica del "Ripasso", con vinificazione di 15-18 giorni. L'affinamento si svolge in acciaio inox. Dopo la svinatura nei mesi di febbraio-marzo e il completamento della fermentazione malolattica, il vino matura secondo la tradizione per acquisire equilibrio e rotondità, mantenendo il suo carattere fruttato di partenza. La maturazione si completa con riposo in bottiglia.

Note degustative

A livello organolettico, emergono immediatamente sentori di frutta matura, confettura e ciliegia, insieme alla persistenza che continua al palato, dove si apre in tutta la sua potenza con un corpo caldo ed elegante.



Suolo: Terreni variegati con prevalenza di suolo calcareo e argilloso. Allevati con pergola veronese. Fra i 150 e i 500 metri slm con origini morenico-alluvionali



Varietà: Corvina; Corvinone; Rondinella; Molinara



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



Processo produttivo:
- Vinificazione "Ripasso" (10 giorni)
- Acciaio inox (2,5 anni)

Dati analitici:

Alcol: 13,50%
Acidità totale: 5,40 g/l
Acidità volatile: 0,35 g/l
Estratto secco netto: 28,50 g/l
Zuccheri riduttori: 5,00 g/l

Formati: 0,75l



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C