



Un vino, la preghiera: uve scelte e vendemmiate con amore e fede, canto di lode e grazie per il dono generoso del Creatore e della terra, Sua creatura.



CONTRÁMALINI



Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore

Nella tradizione cattolica, il mese dedicato alla recita del Rosario è lo stesso in cui si svolge anche la vendemmia: ottobre. Il Valpolicella Ripasso ricorda questa coincidenza già in etichetta, perché la realizzazione di questo vino, che passa attraverso una fase di leggero appassimento e poi di rifermentazione sulle vinacce di Amarone/Recioto, richiede una certa dose di fede, oltre che un'attenzione e una cura ancora maggiori: basta poco per pregiudicare il buon esito di tutto il lavoro. Quando tutto procede per il meglio, il vino che si ottiene alla fine è un rosso da tutto pasto, setoso e di buona struttura, con profumi che ricordano le spezie dolci e le ciliegie sotto spirito.

Zona di produzione: Marano di Valpolicella

Uve: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara e altre varietà minori.

Produzione: le uve vengono raccolte a mano in settembre, una parte lasciate ad appassire leggermente in luoghi ben ventilati. In seguito vengono pigiate, diraspate e fermentate per giorni a 23°C con follature automatiche giornaliere. Poi il vino viene messo a rifermentare per giorni sulle vinacce dell'Amarone/Recioto.

Affinamento: in botti di rovere per mesi. E poi in bottiglia.

Gradazione: 14/15%

Servizio: da versare in calici ampi da vino rosso ad una temperatura un po' più fresca di quella ambiente (16-18°C)

Abbinamenti: il Valpolicella Ripasso è un vino adatto a piatti quotidiani sostanziosi, perciò si abbina bene a paste con ragù di carne, arrostiti, brasati, carni rosse alla griglia, formaggi saporiti

Formati: Bottiglia 0,75 l., Magnum 1,50 l.