



# Aldegheri - Santambrogio

## Valpolicella Ripasso class.sup. doc

Pregiato vino rosso da invecchiamento di colore rosso rubino carico, prodotto con uve raccolte nella zona collinare di sant'ambrogio di valpolicella e successivamente "ripassato", cioè rifermentato, sulle vinacce di recioto ed amarone classici. gli spiccati profumi di prugna e marasca cotte emergono dalla complessità e sono il primo piacevole impatto, cui segue la percezione della perfetta armonia del corpo, pieno e robusto.

I vigneti sono situati tutti a nord-ovest di verona, sulle colline di sant'ambrogio, zona classica del valpolicella. L'età media di 28 anni, varia dai 10 ai 40, con vitigni autoctoni di anche oltre 50. I terreni sono rossi e bruni su marne di età cretacea e terreni rossi su calcari eocenici.

Uvaggio: corvina, rondinella, vecchi vitigni autoctoni e altre varietà raccomandate a completare.

Le uve, al loro arrivo in cantina, vengono diraspate e pigiate. Il mosto e le vinacce si fanno fermentare in appositi serbatoi termocontrollati con dispositivo di rottura soffice del cappello, fino a completa estrazione di colore e profumi nel solo mosto fiore senza pressatura. Il valpolicella classico così ottenuto a fine inverno viene ripassato, cioè lo si fa rifermentare sulle vinacce di recioto e amarone classici. In questo modo il vino assume maggiore corpo e intensità alla degustazione. ad inizio primavera, dopo travaso, il vino si lascia elevare in legno grande. Seguono imbottigliamento e affinamento in bottiglia.

Vino indicato per accompagnare piatti a base di carni rosse, selvaggina, arrostiti e intingoli. Servire a 18-20 °c, in ampi bicchieri di cristallo.

