

CESARI

FINE WINES OF VERONA

Ripasso "BOSAN"

Valpolicella Ripasso

Denominazione di Origine Controllata
Superiore



Dopo l'esperienza dalla quale abbiamo ottenuto un grande amarone Bosan, è il 2001 l'anno in cui si concretizza questo Valpolicella superiore di Ripasso.

Nasce nel mese di Marzo con il passaggio, per circa 15 giorni, dell'omonimo vino sopra la vinaccia appassita del vigneto Bosan.

Questa tecnica tipica e storicamente legata al Valpolicella consente di rafforzare, irrobustire un vino definendolo in modo unico e irripetibile.

Al termine del periodo di "ripasso" la svinatura ci ha consegnato un prodotto molto ricco di colore, corpo, aromi e tannini. Dopo la fermentazione malolattica, il successivo affinamento sia in barriques che in botti di rovere francese e un lungo riposo in bottiglia, questo prodotto è pronto per essere degustato.

Produzione

La tecnica del "Ripasso" viene utilizzata storicamente in Valpolicella, si riassume come pratica di passaggio di vini della stessa annata o di annate precedenti sulla vinaccia fermentata di uve appassite per produrre amarone. Fondamentalmente ha lo scopo di rafforzare e di irrobustire il Valpolicella, frutto di un uvaggio, costituito da circa il 80% di Corvina Veronese, il 20% di Rondinella, carpando quanto è rimasto nelle nobili vinacce dell'amarone Bosan. Questo processo ha una durata di circa 15 giorni, il vino Valpolicella così "ripassato" acquisisce colore, struttura, aromi, tannini e circa 1÷1,5 gradi alcolici in più rispetto al vino originale. Dopo la definitiva svinatura di Marzo e l'avvenuta fermentazione malolattica, il vino viene avviato all'affinamento per circa 12 mesi in barriques di rovere francese seguito dall'assemblaggio in botti di rovere per altri 6 mesi. La maturazione è completata da almeno 8 mesi di riposo in bottiglia.

Descrizione organolettica

Brillante dal colore intenso e purpureo. Al bouquet si esprime in note di frutti rossi, ciliegia e spezie. Corpo pieno ed armonico, acidità integrata nel piacevole retrogusto vellutato con percezioni di cioccolato e caffè tostato.

Abbinamenti e servizio

Si abbina perfettamente con cacciagione, carne grigliata e stufata oltre a formaggi molto stagionati. Ideale come vino da compagnia. Da servire alla temperatura di 18-20°C. Da stappare almeno due ore prima di servire.

Dati analitici

Alcool: 14,00 %

Acidità totale: 5,80 gr/l.

Acidità volatile: 0,60 gr/l.

Zuccheri riduttori: 7,5 gr/l.

Estratto secco netto: 30,1 gr/l.