

CESARI

Valpolicella Ripasso Superiore DOC 2021



Andamento climatico

Un autunno mite e piovoso cede il passo a un inverno con buona presenza di pioggia e neve. Seguono un febbraio e un marzo piuttosto caldi, e una primavera caratterizzata da piogge abbondanti e parentesi di grandine, con una gelata tardiva nei primi giorni di aprile che non riporta particolari danni. L'estate è calda e si conclude con una vendemmia tardiva di 15 giorni.

Vinificazione e maturazione

Prodotto secondo la tecnica classica di Ripasso con vinificazione della durata di 15-18 giorni. L'affinamento si svolge in acciaio. Dopo la definitiva svinatura di febbraio e marzo, e il compimento della fermentazione malolattica, il vino viene avviato ad affinamento secondo tradizione per acquisire equilibrio e rotondità, mantenendo il suo originale carattere fruttato. La maturazione è completata dal riposo in bottiglia.

Note degustative

L'esame olfattivo rivela immediatamente caratteristici sentori di frutta matura, confettura e ciliegia. L'incredibile persistenza presente al naso prosegue al palato, aprendosi in tutta la sua potenza con un corpo caldo ed elegante.



Suolo: terreno variegato



Varietà: Corvina; Corvinone; Rondinella; Molinara



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



Processo produttivo: vinificazione ripasso 10 giorni; maturazione in acciaio 2.5 anni



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C

Dati analitici:

Alcol: 13,50%
Acidità totale: 5,40 g/l
Acidità volatile: 0,50 g/l
Estratto secco netto: 29,90 g/l
Zuccheri riduttori: 5,50 g/l

Formati: 0,75l