



FOND.  1936

CESARI

Valpolicella Ripasso Superiore DOC Bosan 2020

Andamento climatico

L'autunno è stato freddo, con abbondanti nevicate, seguito da un inverno mite e asciutto, con poche giornate particolarmente fredde e un livello di umidità adeguato. La primavera ha registrato temperature molto basse, soprattutto nel mese di marzo. L'estate si è distinta per il caldo e per significative escursioni termiche, con un picco di temperature elevate a fine luglio e un intenso episodio di grandine a fine agosto.

Vinificazione e maturazione

Il processo di ripasso dura circa 15 giorni, conferendo colore, struttura, profumi e tannini, alzando al contempo la gradazione alcolica rispetto al vino di origine. Dopo la svinatura finale nel mese di marzo e la fermentazione malolattica, il vino viene avviato all'affinamento in botti di rovere francese per circa 18 mesi. L'affinamento si completa in bottiglia per altri 8 mesi.

Note degustative

Il Valpolicella Ripasso Superiore Bosan 2020 si presenta rotondo, con una delicata speziatura. Alla vista mostra un colore viola intenso. Al naso si distingue per la sua complessità, con sentori di frutti rossi e ciliegie speziate. Il sorso è pieno e ben equilibrato, mentre nel finale emerge una lieve acidità ammorbidita da note di cacao e caffè tostato.



Suolo: calcareo e vulcanico



Processo produttivo:
vinificazione ripasso; acciaio;
barrique; acciaio;
affinamento finale in bottiglia



Varietà: Corvina
Veronese; Corvinone;
Rondinella



**Temperatura di servizio
sugerita:** 16-18°C



Periodo raccolta: prima
decade di ottobre

Alcol: 14,00%

Acidità totale: 5,40 g/l

Acidità volatile: 0,60 g/l

Estratto Secco Totale: 33.2 g/l

Zuccheri riduttori: 3.5 g/l

Formati: 0,75l

L'assunzione di bevande alcoliche è sconsigliata alle donne in stato di gravidanza, ai bambini, agli anziani ed ai malati. Può ridurre la capacità di condurre automezzi.

Ne è vietata la vendita/somministrazione ai minorenni. Contiene Solfiti.