



Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC 2023

Da questa annata il Valpolicella Ripasso Superiore DOC della linea Classics Cesari ottiene la menzione "Classico", a indicare la provenienza delle uve principalmente dai vigneti della Valpolicella Classica, composta da cinque comuni riconosciuti per la loro storicità ed espressione territoriale.

Andamento climatico

L'annata viticola 2023 in Valpolicella Classica è stata caratterizzata da una primavera mite e ben piovosa, che ha favorito un germogliamento regolare e uno sviluppo vegetativo equilibrato nei vigneti collinari. L'estate, calda ma senza eccessi e accompagnata da sporadiche precipitazioni, ha consentito una maturazione progressiva e sana delle uve. Le escursioni termiche tra giorno e notte hanno contribuito a preservare acidità e profilo aromatico, portando alla vendemmia grappoli perfettamente maturi e rappresentativi del territorio.

Vinificazione e Note Degustative

Il vino è ottenuto secondo la tradizionale tecnica del Ripasso, con una vinificazione di circa 15-18 giorni e successivo affinamento in acciaio inox. Dopo la svinatura tra febbraio e marzo e il completamento della fermentazione malolattica, prosegue la maturazione per acquisire equilibrio e rotondità. L'evoluzione si completa con l'affinamento in bottiglia. Al naso si aprono profumi di frutta rossa matura e prugna, con sfumature di spezie delicate e note leggermente balsamiche. Al palato il vino si esprime con corpo pieno, tannini morbidi e vellutati.



Suolo: Terreni variegati con prevalenza di suolo calcareo e argilloso. Allevati con pergola veronese. Fra i 150 e i 500 metri slm con origini morenico - alluvionali



Periodo raccolta: tra il 20 di Settembre e il 10 Ottobre



Processo produttivo: 10 giorni di vinificazione 'Ripasso'; acciaio inossidabile (ca. 2,5 anni)



Varietà: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Molinara



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C

Dati analitici

Alcol: 13 %Vol.
Acidità totale: 5.40 g/l
Acidità volatile: 0.50 g/l
Estratto secco netto: 33.5 g/l
Zuccheri riduttori: 5 g/l

Formati: 375 ml - 0,75 l - 1.5 l