



SARTORI

“Valdimezzo”

Valpolicella Ripasso Superiore DOC

Provenienza

Vigneti selezionati nella solare area collinare veronese.

Uvaggio

55% Corvina

25% Corvinone

15% Rondinella

5% Croatina

Selezione delle uve nel vigneto, delicata pigia-diraspatura e fermentazione a temperatura controllata per 8-10 giorni. La caratteristica di questo prodotto è il successivo “ripasso” del vino sulle vinacce dell’Amarone nel mese di febbraio. Durante questa seconda fermentazione si favorisce sia l’estrazione dei tannini - che assicurano a questo vino la longevità che lo caratterizza - sia l’estrazione degli aromi tipici dell’amarone. Dopo la fermentazione malolattica inizia l’affinamento di circa 12-18 mesi che prevede anche un passaggio in botti di medie e grandi dimensioni. Dopo l’imbottigliamento il vino riposa per almeno 6 mesi in bottiglia.

Terreno

Argilloso-calcareo.

Caratteristiche

Cromatismi di un rosso vivo granato e di gran tono. L’olfatto è premiato da sentori di bacca rossa che sconfinano nella ciliegia matura. Al palato denota grande morbidezza per un corpo particolarmente pieno.

Abbinamenti gastronomici

Si abbina ad un desco importante dove i primi piatti sono intrisi di intingoli saportiti ed i secondi sono carni selvatiche di cacciagione al forno o alle braci. Da abbinare a formaggi lungamente invecchiati.

Formato 750 ml Codice VASVB06GDO

Formato 1500 ml Codice VASVS01GDO

