

Antolini
Valpolicella

Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore

Il Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore si ottiene dalle uve Corvina, Corvinone e Rondinella raccolte nel mese di Ottobre con vendemmia esclusivamente manuale e selezione dei grappoli, nei vigneti di proprietà situati nella Valpolicella Classica, nei comuni di Marano di Valpolicella, San Pietro in Cariano e Negrar.

Le vigne sono allevate con il tradizionale sistema della pergola doppia veronese e il guyot. Nei vigneti l'inerbimento è totale, il diserbo è meccanico, non si concima né si irriga nel rispetto del ciclo naturale delle viti; si pratica la lotta alla Tignola usando i feromoni con la confusione sessuale in modo da evitare l'impiego di insetticidi chimici.

Subito dopo la vendemmia, l'uva viene pigiata con diraspa-pigiatrice; la successiva fermentazione con lieviti esclusivamente indigeni dura 7 giorni e avviene in fermentini d'acciaio con temperatura controllata e sistema automatico di rottura del cappello. In Febbraio il vino dell'annata viene fatto rifermentare sulle vinacce delle uve appassite di Amarone e Recioto per 5/7 giorni. È questa la tecnica detta "ripasso". Terminata la vinificazione, il vino viene posto a maturare in botti di rovere e, in piccola parte, di ciliegio per 12 mesi. Segue un ulteriore affinamento in bottiglia per 3/6 mesi.

Il Valpolicella Ripasso ha un colore rosso rubino, limpido e vivace, un profumo intenso e complesso, con un inizio olfattivo di piccoli frutti rossi, tra cui spiccano lampone, ciliegia, marasca, che si evolve in note speziate, dolci di vaniglia e intense di chiodi di garofano. Il suo sapore è fresco, con una buona sapidità e un bel tannino che avvolge il palato con morbidezza e calore. Ha una bella prestanza in bocca e un piacevole finale asciutto.

Si suggerisce di servirlo alla temperatura di 18 °C, di gustarlo con primi piatti dai condimenti corposi, carni rosse e formaggi non troppo stagionati ma di provare a berlo anche abbinandolo alla lasagna alla bolognese.

Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore is made from Corvina, Corvinone and Rondinella grapes which are carefully handpicked during the month of October from vines in the Valpolicella Classico area in the towns of Marano di Valpolicella, San Pietro in Cariano and Negrar.

The vines have been grown using the traditional Veronese double pergola and Guyot system. The vineyards are naturally grassed over and Antolini brothers don't fertilize or water as they try to keep to the natural lifecycle of the vines. They try to combat the Tignola moth using pheromones and sexual confusion methods so as to avoid the use of chemical pesticides.

Immediately after being picked the grapes are pressed and are fermented together with indigenous yeasts, for around seven days in steel containers at an automatically controlled temperature.

In February, that year's wine is fermented a second time with the marcs (leftover skins etc) of the dried Amarone and Recioto grapes, for 5/7 days. "Ripasso" literally means "re-passed" or "passed again". Once the vinification process is finished the wine is left to age in oak barrels and a small part of which in cherry wood barrels for 12 months. Then it is put to age in bottles for a further 3/6 months.

Valpolicella Ripasso is a clear, vibrant ruby red colour with an intense and complex bouquet of red fruits, such as raspberries, cherries and morello cherries which evolves into a spicier flavour of vanilla and cloves. It has a crisp, tannin taste which coats the palate with a gentle warmth and a pleasant dry aftertaste.

The suggested serving temperature is 18 °C. The wine goes well with rich first courses, red meats and with cheeses that aren't too mature.

It also goes well with lasagna.

