

2020

i Perlari

VALPOLICELLA RIPASSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

SUPERIORE



2020

i Perlari

VALPOLICELLA RIPASSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

SUPERIORE

Caratteristica dei Vigneti

Età: 18-20 anni

Altitudine: 220-270 mt. Slm.

Esposizione: Sud-ovest

Suolo: Calcareo - Scaglia Rossa

Sistema di allevamento: Guyot

Rendimento medio per ha: 80 q.li

Gradazione Alcolica: 13,5°

Dati analitici: acidità totale

6.28 g/l, pH 3.27, zuccheri 0.6 g/l,

estratto secco netto 32.9 g/l

Uvaggi: 70% Corvina,

25% Corvinone, 5% Rondinella

Metodo di Produzione

Nel mese di dicembre, dopo la tradizionale vinificazione di uve fresche in serbatoi di acciaio, il vino viene fatto "ripassare" sulle vinacce appena fermentate dell'Amarone. Questa seconda fermentazione e l'affinamento in legno ne esaltano l'intensità del colore e degli aromi ed un conseguente aumento di struttura. Seguono circa 12 mesi di affinamento in rovere francese di secondo passaggio misto tra tonneaux per il 70% della massa e grandi botti per il restante 30%.

Caratteristiche del vino

Questo vino dal colore rosso rubino intenso si apre al naso con piacevoli aromi di prugna, frutta rossa e mora che si accompagnano a sentori floreali di rosa rossa, menta selvatica e una leggera nota di spezie dolci. Morbido e strutturato al palato si esprime equilibrato tra freschezza e tannino ben bilanciato. Particolarmente indicata la degustazione alla temperatura di 15° - 16° abbinata a pasta al forno, carne rossa, arrostiti e formaggi di media stagionatura.

The Vineyards

Age: 18-20 years

Altitude: 220-270m. above s.l.

Exposure: South-west

Soil: Calcareo - Scaglia Rossa and Limestone

Training system: Guyot

Average yield per ha: 80 quintals

Alcohol Content: 13,5°

Analytical data: total acidity

6.28 g/l, pH 3.27, sugars 0.6 g/l,

net dry extract 32.9 g/l

Grapes: 70% Corvina,

25% Corvinone, 5% Rondinella

Production Method

In December, after the traditional vinification of fresh grapes in steel tanks, the wine is "passed over" on the fermented Amarone marc. This second fermentation and aging in wood enhance the intensity of color and aromas and a consequent structure enhancement. This is followed by about 12 months of mixed aging in second passage tonneaux and large medium-toasted French oak barrels.

Characteristics of the wine

This wine with an intense ruby red color opens to the nose with pleasant aromas of plum, red fruit and blackberry, followed by floral hints of red rose, wild mint and a gentle sweet spice flavour. Soft and structured on the palate is well balanced between freshness and soft tannins. Best served at 15° - 16° paired with baked pasta, red meat, roasts and medium-aged cheeses.